



Gratin de légumes au comté



4 pers



20 mn



40 mn

Les ingrédients

- 3 courgettes
- 1 aubergine
- 1 tomate
- 1/2 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 oeuf
- 20 cl de crème
- 100 g de Comté
- Thym
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La recette

Étape 1

Préchauffer le four à 225° C.

Étape 2

Couper les courgettes, l'aubergine et la tomate en morceaux. Éplucher et émincer l'oignon et l'ail.

Étape 3

Râper le comté. Réserver.

Étape 4

Dans une poêle, déposer un filet d'huile et faire suer l'oignon et l'ail. Ajouter les courgettes, l'aubergine, la tomate et laisser revenir pendant 5 minutes. Réserver.

Étape 5

Dans un plat, répartir les légumes et ajouter la crème. Saupoudrer de comté, enfourner pendant environ 40 minutes.

