



Gratin de légumes et parmesan



4 pers



15 mn



35 mn

Les ingrédients

- 3 tomates
- 2 courgettes
- 1 aubergine
- 1 gousse d'ail
- 50 g de parmesan
- Thym
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La recette

Étape 1

Préchauffer le four à 180°C (Th.6).

Étape 2

Laver les légumes. Couper les extrémités des courgettes, retirer les pédoncules des aubergines et des tomates. Les tailler en fines rondelles.

Étape 3

Prendre un plat à gratin, frotter l'intérieur avec l'ail et napper d'un filet d'huile d'olive.

Étape 4

Dans le fond du plat, répartir une couche d'aubergine. Saler, poivrer et arroser d'un filet d'huile. Monter les légumes ainsi de suite puis saupoudrer de parmesan.

Étape 5

Parsemer de thym puis enfourner 35 minutes.

