

Gratins de légumes



Temps de préparation: 30 minutes

Temps de cuisson: 1 heure

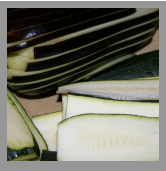
Pour 4 personnes

Recette proposé par Nicolas

Liste des ingrédients

- 1 belle aubergine
- 1 grosse courgette
- 1 oignon
- 1 poivron vert
- 6 grains d'ail
- 250 grammes de tomates cocktail
- 1 bonne cuillère à café de curry
- 1/2 cuillère à café de cumin
- Huile d'olive
- sel poivre
- herbes de provences
- 1 petit sachet de gruyère

Etape 1



Laver et couper en tranche assez fine la courgette et l'aubergine. Puis faire cuire pendant 1/2 heure les tranches de légume à la vapeur.(cela permet de raccourcir le temps de cuisson au four)

Etape 2



Préparer les autres légumes:Peler les grains d'ail et l'oignons.Laver les tomates.Laver et vider le poivron.

Etape 3



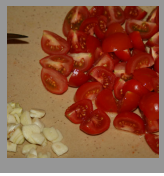
Faire suer l'oignons avec un filet d'huile d'olive.

Etape 4



Rajouter le poivrons vert découper en cube.

Etape 5



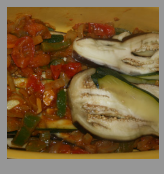
Pendant que l'oignon et le poivron cuisent, découper en quartier les tomates et couper finement l'ail.

Etape 6



Rajouter les tomates, l'ail et les épices (sel, poivre, curry, cumin et herbes de provence). Laisser cuire un petit quart d'heure.

Etape 7



Une fois que la courgette et l'aubergine sont cuites, disposer les dans un plat qui ira au four. Faire une couche de légume, une couche de préparation à la tomate et ainsi de suite.

Etape 8



Rajouter ensuite du gruyère et mettre au four à 200°C pendant 30 minutes.

Cette recette vous a plu ?
N'hésitez pas à laisser un commentaire et une note sur le site.
Merci.