

Gratins de légumes

Recette proposée par Nicolas, Economique, Pour 4 personnes

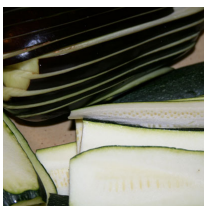
Préparation: 30 minutes Cuisson: 1h



Les 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

Comment faire:



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) -



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



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



4) Rajouter le poivrons vert découper en cube. -



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



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



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. -



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



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

Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !