

Gratin d'aubergines aux herbes de Provence

Ingrédients :

	Cocotte de base 6 pers.	Grande cocotte 8 pers.
Aubergines moyennes	2	3
Tomates	4	6
Mozzarella ou bûche de chèvre	250 g	350 g
Huile d'olive	1 filet	1 filet
Gousses d'ail	2	3
Herbes de Provence	2 c. à c.	3 c. à c.
Sel, poivre	facultatif	facultatif

Préparation :

- 1 - Coupez les aubergines, les tomates et le fromage en fines tranches.
- 2 - Dans la cocotte huilée, intercalez 1 rondelle de tomate, 1 rondelle d'aubergine, 1 tranche de mozzarella (ou de bûche de chèvre) et recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients.
- 3 - Ensuite, parsemez d'herbes de Provence et d'ail haché, salez et poivrez (facultatif).
- 4 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	30 mn	50 mn
Inversion*		25 mn
HAUT :	Maxi	Maxi
BAS :	Maxi	Maxi 40 mn puis Mini
ATTENTE AVANT D'OUVRIR :	10 mn	10 mn

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Notes :

.....

.....

.....

.....