

## Gratin de pommes de terre, aubergines et tomates



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 40 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Optez de préférence pour des pommes de terre à chair fondante. Astuce : épongez les pommes de terre coupées en rondelles pour qu'elles ne rendent pas d'eau lors de la cuisson.*

### Ingrédients

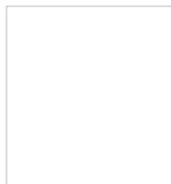
- 8 pommes de terre à gratin
- 2 aubergines
- 1 boîte de tomates pelées
- 2 dl de bouillon de légumes
- 2 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de sauge ou de thym haché
- 2 cuillères à soupe de gros sel de mer
- poivre et sel du moulin
- 100 g de fromage râpé au choix

### Préparation

- 1 Coupez les aubergines en tranches de 5 mm d'épaisseur, saupoudrez-les de sel et faites-les dégorger 30 minutes dans une passoire. Passez-les ensuite à l'eau et séchez-les.
- 2 Faites revenir l'ail dans l'huile d'olive. Ajoutez les tomates pelées et le bouillon. Faites réduire et assaisonnez avec le sel et le poivre.
- 3 Huilez un plat à gratin et disposez-y une couche de pommes de terre épluchées et coupées en tranches de 5 mm, une couche d'aubergines et garnissez avec les herbes aromatiques hachées.
- 4 Arrosez avec le tiers de la préparation aux tomates. Répétez deux fois cette opération et terminez par une couche de fromage.
- 5 Mettez au four préchauffé à 180°C pendant 30 minutes.

Proposé par

**Pommes de terre de France**



Les Pommes de Terre de France vous proposent des recettes pour tous les goûts : grands classiques ou insolites, vous trouverez de quoi ravir tous les gourmands. Découvrez aussi des conseils pour bien cuisiner la pomme de terre et choisir la variété la plus adaptée au plat que vous allez préparer.

Retrouvez de savoureuses recettes de pommes de terre sur [www.recette-pomme-de-terre.com](http://www.recette-pomme-de-terre.com) et toutes les infos sur la pomme de terre sur [www.cnipt-pommesdeterre.com](http://www.cnipt-pommesdeterre.com)

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

