

Poêlée d'aubergine et de courgettes gratinées au comté

Les ingrédients :

- 1 courgette
- 1 aubergine
- 1 oignon rose
- 2 c à s. d'huile d'olive
- 1 c.à s. de vinaigre balsamique
- sel,poivre
- 80 g de comté
- 20 cl de vin blanc
- 1 cube de bouillon de volaille
- 2 c.à s. de crème fraîche
- 2 c.à s. de chapelure

Le matériel :

- poêle
- bol

Préparation :

Prépare la poêle :

Lave la courgette et l'aubergine.

Coupe les en fines lamelles sans les éplucher.

Emince l'oignon.

Mets les légumes dans un bol.

Sale et poivre.

Ajoute l'huile d'olive et le vinaigre balsamique.

Fais sauter les légumes dans une poêle bien chaude.

Bien surveiller pour ne pas faire brûler.

Préchauffe le four à 210°C (tho7).

Prépare la crème au comté

Dans une casserole, fais chauffer le vin blanc et fais y dissoudre un cube de bouillon de volaille.

Laisse réduire à feu vif avant d'ajouter la moitié du comté râpé, la crème fraîche et le poivre.

Remplis un plat gratin avec les légumes sautés.

Nappe de crème au comté.

Recouvre du reste de comté rapé et de chapelure.

Laisse gratiner pendant 5 à 10 minutes au four.

Conseils

-plus les tranches de courgettes et d'aubergines seront fines plus elles seront faciles à cuire.

- le vin blanc reduira plus vite dans une grande casserole.

-ne sale pas la crème au comté, lefromage et le cube le sont déjà.