

Gratin d'aubergines au jambon de Parme

Note de la recette :

$\frac{4}{5}$

Pour 6 Personne(s)

Coût de la recette :

Niveau de difficulté :

Temps de préparation :



20 min

Temps de cuisson :



30 min

Temps de repos :



imprimer la recette

- 6 aubergines
- 12 fines tranches de jambon de Parme
- 1 boule de mozzarella
- 2 gros oignons
- huile d'olive
- sel, poivre

un bellet (Rouge, Provence)

Lavez les aubergines.

Coupez les pédoncules puis taillez les aubergines en lamelles. Faites chauffer 2 c. à soupe d'huile dans une grande poêle anti-adhésive. Faites-y revenir quelques tranches d'aubergines des 2 côtés.

Égouttez-les sur du papier absorbant. Recommencez l'opération avec toutes les tranches d'aubergines en remettant un peu d'huile si nécessaire.

Coupez la mozzarella en tranches. Pelez et émincez les oignons. Faites-les blondir dans 1 c. à soupe d'huile d'olive.

Préchauffez le four th.6 (180°C). Disposez une couche d'aubergines dans le fond d'un plat à four rectangulaire. Salez et poivrez.

Parsemez-les d'oignons et couvrez-les de tranches de jambon de Parme.

Montez ainsi le gratin jusqu'en haut du plat. Recouvrez le tout de mozzarella. Salez et poivrez.

Enfournez et faites cuire 20 min.

Servez chaud, tiède ou froid.