

Gratin provençale au Parmesan Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



Ingrédients

150 g de [Parmesan Reggiano](#)
750 g de tomates
300 g d'aubergines
300 g de courgettes
150 g d'oignons
150 g de poivrons
50 g de chapelure
3 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel, Poivre

Préparation

Lavez, pelez et détailler les aubergines et les courgettes en tranches. Blanchissez-les brièvement, égouttez-les et réservez-les. Mondez et détaillez les tomates et les poivrons en rondelles.

Émincez les oignons et dorez-les dans une poêle avec deux cuillerées d'huile d'olive. Dans un tian (plat en terre cuite), versez les oignons avec leur huile de façon à constituer une couche.

Dispersez-y une poignée de parmesan râpé et disposez les courgettes. Dispersez une nouvelle poignée de parmesan et versez un peu d'huile sur l'ensemble avant de disposer les aubergines. Intercalez-y les poivrons et semez le reste de parmesan.

Faites cuire au four (1 h) à 200°C.

Une recette de Marc Labourel.