

Morbier sur aubergines gratinées



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

20 minutes



Temps de cuisson

10 minutes



Ingrédients

Fromage : 150 g de [Morbier](#) AOC

500g de penne

2 aubergines

3 tomates pelées et coupées en cubes

Huile d'olive

Sel et poivre

Thym et origan frais

Préparation

Faites cuire les penne al dente dans de l'eau bouillante salée et égouttez-les.

Coupez les aubergines en rondelles fines sans les peler et faites les revenir à la poêle dans de l'huile d'olive.

Mélangez les pâtes, les aubergines et les tomates, assaisonnez et mettez dans un plat à gratin ;

Disposez dessus des lamelles de Morbier et les herbes effeuillées et passez au four chaud 10 minutes.

Autres recettes de cuisine au Morbier :

[Raclette Franc-Comtoise – au Morbier](#)

[Morbier du Jura sur tartines](#)

[Morbier sur aubergines gratinées](#)

[Morbier en salade croquante](#)

[Morbier en Muffins](#)

[Morbier façon Croque-Monsieur](#)

[Morbier en tian](#)

[Morbier et poireaux en quiche](#)

[Morbier et potimarron en velouté](#)

[RECETTE MORBIER](#) – recette au Morbier -RECETTE MORBIER