

## GRATIN DE COURGETTES ET D'AUBERGINES

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 40 minutes
Pour 4 personnes	1 plat à gratin

### **Ingrédients :**

1 oignons  
2 aubergines  
2 courgettes  
1 cuillère café de cumin  
20 cl de crème  
1 boule de mozzarella  
Ail, sel, poivre

### **Préparation :**

- 1 - Peler l'oignon et l'émincer très finement.
- 2 - Laver les courgettes, les aubergines et les couper en fines rondelles.
- 3 - Les alterner dans un plat à gratin avec l'oignon et de l'ail.
- 4 - Couper des tranches de mozzarella et les mettre par dessus les légumes.
- 5 - Ajouter la crème fraîche et ajouter le cumin, saler et poivrer.
- 6 - Cuire 40 minutes environ dans un four préchauffé à 180° jusqu'à ce que le gratin soit fondant et doré.