

MILLES FEUILLES POIVRONS AUBERGINES

Facile	Coût moyen
Préparation : 30 minutes	Cuisson : 45 minutes
Pour 4 personnes	1 sauteuse, 1 saladier, 1 bol, 1 plat à gratin

Ingrédients :

2 poivrons
1 aubergine
2 gousses d'ail hachées
250 gr de viande hachée
1 boule de mozzarella
30 gr de gruyère râpé (facultatif)
sel, poivre, herbes de Provence
1 œuf
1 petit bol de lait
2 tranches de pain de mie
beurre (pour le plat)
huile d'olive
chapelure (3 cuillères à soupe)

Préparation :

- 1 - Laver et éplucher l'aubergine, et la découper en fines rondelles. Faire revenir le tout à la poêle avec de l'huile d'olive, un peu d'ail et les herbes.
- 2 - Recommencer la même opération avec les poivrons (sans les éplucher).
- 3 - Dans un saladier, mélanger la viande hachée avec l'œuf, l'ail, les herbes et les deux tranches de pain de mie qui auront été trempées auparavant dans le bol de lait.
- 4 - Découper en fines rondelles la mozzarella.
- 5 - Dans un plat à gratin beurré, disposer une couche d'aubergines, une couche de poivrons et une couche de mozzarella.
- 6 - Recommencer l'opération encore une fois, puis, recouvrir le tout avec la viande.
- 7 - Disposer par-dessus la viande les 30 gr de gruyère (facultatif) et enfin, les 3 cuillères à soupe de chapelure.
- 8 - Enfourner à 180°C (th 6), pendant 45 minutes tout en surveillant la cuisson.