



Aubergines à la provençale

Préparation : 20 minutes

Pour 4 personnes :

- 2 aubergines moyennes
- 4 gousses d'ail (coupées en fines lamelles)
- 6 tomates coupées en rondelles
- 2 oignons coupés en lamelles
- sel, poivre
- 3 càs d'huile d'olive (facultatif)
- herbes de Provence

Eparpiller la moitié des oignons dans le fond du plat, voir tous les oignons si vous préférez les avoir au fond. Arroser d'une càs d'huile d'olive.

Fendre les aubergines en deux dans le sens de la longueur. Poser à plat chaque tranche sur une planche à découper et trancher plusieurs lamelles de la partie évasée de l'aubergine, vers le haut, sans couper jusqu'au bout. Il faut que les lamelles restent attachées.

Poser à plat les demi-aubergines tranchées sur le lit d'oignons.

Insérer les tranches de tomates dans les fentes de l'aubergine.

Saler et insérer les lamelles d'ail au milieu des tomates et des aubergines.

Recouvrir des lamelles d'oignons restantes et arroser le tout d'une ou deux càs d'huile d'olive et d'herbes de Provence.

Couvrir le plat d'une feuille de papier aluminium.

Enfourner dans le four préchauffé à 220° (pour saisir les légumes) pendant 10 minutes, puis baisser à 180° et poursuivre la cuisson encore 50 minutes à 1 heure.