

Gratin de légumes au Gruyère de France



Durée :
60 min



Saisonnalité :
Printemps/été



Difficulté :
Facile



Quantité :
4 pers.

Ingrédients

- 4 courgettes
- 4 belles tomates
- 2 aubergines
- 50 g de Gruyère de France
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 ou 5 branches de thym
- Sel
- Poivre

Préparation

- Préchauffez le four th. 6 (180 °C).
- Lavez puis essuyez tous les légumes.
- Coupez les tomates, les aubergines et les courgettes, sans les peler, en rondelles d'environ 0,8 cm d'épaisseur.
- Dans un plat allant au four, alternez les tranches d'aubergines, de tomates et de courgettes, salez et poivrez. Arrosez d'un filet d'huile d'olive, parsemez de thym.
- À l'aide d'un couteau économe, détaillez de belles lamelles de Gruyère de France, pas trop fines. Placez ces lamelles de Gruyère de France entre les rondelles de légumes en les répartissant bien dans tous le plat.
- Enfournez environ 40 min. Surveillez la cuisson pour que vos légumes soient bien confits.
- Servez bien chaud.
- Idée : vous pouvez également faire des petits gratins individuels.



Testez cette recette chez
vous et partagez la avec
#GruyereFrance