# Gratin d'aubergines à la tomate

## Ingrédients nécessaires

pulpe de tomate : 400g
ail : 3 gousse(s)
mozarella : 125g
oignon : 2
lardons : 200g
aubergine : 2
huile d'olive : 5cs
poivre : 1 pincée(s)
sel : 1 pincée(s)

## Préambule

Les aubergines prennent un bon petit goût de tomate lorsque tu les cuisines en gratin. Un peu de mozarella sur le dessus pour le côté fondant, et le tour est joué. Veux-tu découvrir comment faire ? Suis les étapes de cette recette !

**ATTENTION :**
*Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire.Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.*

## Etape 1

Fais revenir les oignons émincés et l'ail dans une grand poêle. Une fois qu'ils sont cuits, mets-les de côté en attendant la suite de la recette.

## Etape 2

Lave et coupe tes aubergines en rondelles. Place-les dans une assiette et saupoudre-les de sel. Laisse-les reposer pendant 1 heure. Cela va leur permettre de dégorger, c'est à dire, d'éliminer de l'eau et ainsi, d'être moins gourmandes en graisse par la suite.



Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite

## Etape 3

Sèche tes aubergines dans un torchon propre.

## Etape 4

Remets les oignons et l'ail dans une poêle. Refais-les chauffer et fais revenir les lardons avec eux.

## Etape 5

Ajoute la pulpe de tomates et fais cuire à feu doux pendant 5 à 10 minutes. Ajoute un peu d'eau si le mélange est trop épais.

## Etape 6

Mets l'huile d'olive dans une poêle et fais cuire les aubergines dedans. Elles doivent cuire environ 10 minutes par face. N'oublie pas de les retourner durant la cuisson. Demande de l'aide à un adulte, pour éviter de te tâcher.

## Etape 7

Mets tes aubergines sur un papier absorbant pour éponger la graisse.

## Etape 8

Remplis un plat à gratin du contenu de ta poêle, c'est-à-dire les lardons, les oignons, l'ail et la tomate.

## Etape 9

Ajoute les aubergines par dessus, dans le plat.

## Etape 10

Découpe ta mozarella et dispose-la par dessus les aubergines. Tu peux ajouter d'autres épices si tu le souhaites, par exemple du paprika.

Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite

## Etape 11

Fais cuire ton gratin pendant 30 minutes à 200°C. Demande à un adulte de le sortir du four. Et voilà, c'est prêt ! Bon appétit.



Lapinou.com
Tous droits réservés - Reproduction interdite