

Gratin d'aubergines

- aubergines
 - ail, tomates
 - 2 œufs
 - gruyère et parmesan
-
- Couper les aubergines en tranches, les saler et les laisser dégorger une demi-heure.
 - Faire frire les rondelles d'aubergines, pour qu'elles soient dorées.
 - Faire une sauce tomate à l'ail et y casser les œufs.
 - Verser une couche de sauce, les aubergines, puis le reste de la sauce et parsemer de parmesan et de gruyère.