



GRATIN TOUS LEGUMES ETE 2011 DE MR. MENUS PROPOS

pour un grand plat à gratin :

arroser le fond du plat d'huile d'olive. Répandre en une couche des oignons jaunes ou des oignons blancs émincés. Saler, poivrer, saupoudrer d'herbes de Provence, huiler légèrement. Former une couche de pommes terres épluchées et émincées dans la longueur de 3mm d'épaisseur. Saler, poivrer, saupoudrer d'herbes de Provence, huiler légèrement. Couper des tomates cerise ou des tranches de tomates à poser sur les pommes de terre, saler, poivrer, huiler, saupoudrer d'herbes de Provence. Répartir des oignons blancs frais coupés en 2 (facultatif). Découper en brunoise (petits cubes) 2 poivrons jaune et rouge. Saler, poivrer, saupoudrer d'herbes de Provence, huiler légèrement. Couper en brunoise 3 grosses courgettes ou 5 petites. Saler, poivrer, herbes de Provence, huiler légèrement. Peler 1 grosse aubergine ronde violette (de la taille d'un melon), la couper en tranches fines. Déposer sur les légumes, saler, poivrer, herbes de Provence, huiler. Décorer de tranches de tomates et saupoudrer une dernière fois d'herbes de Provence.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Enfourner et cuire 1H00. Baisser le four à 160° et cuire encore 45 minutes.

Variantes : mettre entre les pommes de terre et tomates

- des filets de sardines fraîches désarêtés ou de lisettes,**
- de la viande hachée boeuf + chair à saucisse,**
- du jambon cru fumé coupé en tranches épaisses et en carrés de 5cm environ.**