

## Gratin du Languedoc

Pour 4 personnes.

1 kg d'aubergines, 1 kg de tomates, 2 dl d'huile d'olive, de la mie de pain, 1 c à soupe de persil haché, 1 gousse d'ail, sel, poivre.

Peler et couper en tranches les aubergines. Les assaisonner et les faire sauter vivement (sans les cuire) dans une poêle contenant de l'huile d'olive.

D'autre part, couper les tomates en deux (ou en quatre si elles sont grosses) et les faire sauter également dans de l'huile. Disposer dans un plat à gratin aubergines et tomates en les superposant par couches.

Recouvrir le tout avec de la mie de pain mélangée avec le persil et l'ail hachés. Arroser copieusement d'huile d'olive. Mettre à cuire dans un four modéré jusqu'à ce que la préparation ait une belle coloration.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.