

# Recette du gratin d'aubergines aux œufs

## *Ingrédients (pour 4 personnes)*

- ails
- 3 œufs
- 2 tomates
- 100g de gruyère râpé
- 2 aubergines



## *Préparation*

### **Étape 1 :**

Laver les aubergines et les tomates, les couper en tranches.  
Couper l'ail.

### **Étape 2 :**

Faites revenir les aubergines et l'ail, jusqu'à la fondue des aubergines (noires et molles).  
Pendant ce temps, battez les œufs.

### **Étape 3 :**

Mettre dans un plat a four, les aubergines, les tomates et les recouvrir d'œufs battus.

### **Étape 4 :**

Pour finir gratinez la préparation de gruyère et enfournez dans un four préchauffé à 200°C et laissez cuire durant 25 minutes.