Gratin Tomate Aubergine Mozzarella

- Une belle aubergine
- 2 ou 3 tomates
- une boule de mozzarelle (la vraie, au lait de bufflonne, meilleure en goût !)
- un œuf
- 100 ml de crème liquide
- sel poivre herbes de Provence et basilic
- un peu de gruyère râpé

Laver les légumes, éplucher l'aubergine une pelure sur 2, la couper en tranche de 1/2 cm, étaler ces tranches sur un plat et saler, laisser en attente 1/2 heure pour faire dégorger un peu. Ensuite couper les tomates également en tranche ainsi que la mozzarella égouttée. Sécher les aubergines dans un papier absorbant. Dans un plat à gratin disposer une tranche d'aubergine 2 tranches de tomate et une de mozzarella et ainsi de suite pour remplir le plat. Saler poivrer parsemer de basilic ciselé. Dans un bol fouetter l'œuf avec la crème, saler et poivrer légèrement et verser sur les légumes. Parsemer de fromage râpé et d'herbes de Provence. Enfourner dans le four préchauffé à 180° pour 30 min. Servir bien chaud.

http://ladinettedetia.over-blog.com