

AUBERGINES LISETTE

Ingrédients :

3 grosses aubergines

Tomates, 500 grammes (5-6 grosses tomates)

1 gousse d'ail

Herbes de Provence, 1/2 cuillerée à soupe environ.

Coupez les aubergines en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur. Faites-les frire à la friteuse pendant 5/10 minutes, elles doivent être juste roussies. Réservez en faisant dégraisser sur du papier absorbant.

Pelez les tomates en les trempant dans de l'eau bouillante. Hachez-les sommairement.

Dans un plat à four, alternez les couches de tranches d'aubergines et de tomate. Répartissez dans chaque couche les herbes de Provence et l'ail haché.

Mettez à four th. 7 pendant 30 minutes. Servez chaud.