



Gratin d'aubergines à la féta

Ingrédients (pour 4 personnes)

1 kg d'aubergines longues et minces
½ tasse d'huile d'olives grecque extra-vierge
½ kg de tomates fraîches et mûres
1 tasse de basilic fraîchement haché
6 gousses d'ail finement hachées
250 g de féta
sel et poivre

Préparation

Coupez les aubergines en lamelles et faites-les dorer dans l'huile d'olives jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Laissez-les s'égoutter sur du papier absorbant. Préchauffez le four à 180 degrés. Coupez les tomates en quartiers et mélangez-les à l'ail et au basilic. Disposez les aubergines sur une plaque huilée de manière à ce qu'elles se chevauchent. Répartissez les tomates sur le plat et saupoudrez-le de féta émiettée.

Faites cuire pendant environ 45 minutes. Sortez votre gratin du four, laissez-le refroidir un peu, puis servez-le.

Remarque: ce plat peut être servi également à température ambiante.

En vente chez [greek food](#):

- Huile d'olives [Epilekto](#)

Bon appétit – Kali orexi!