

Gratin d'aubergines aux herbes

Pour 2 personnes

1 petite aubergine	1 Cc de basilique
1 oignon moyen	1 bouquet garni
1/2 gousse d'ail	1 pincée de sucre fin
4 tomates	20 cl de crème liquide
1 Cc d'estragon	Huile d'olive
1 Cc de coriandre	Sel et poivre

Pèle et hache finement l'oignon moyen et 1/2 gousse d'ail. Monder 4 Tomates, les épépiner, les tailler en petits dés. Chauffe 2 c.a.s d'huile d'olive. Fait suer l'oignon et la demi-gousse d'ail, laisse blondir tout en remuant. Ajoute les petits dés de Tomate, 1 bouquet garni, 1 pincée de sucre, sale, poivre et laisse mijoter sur feu doux. Réserver ensuite à Température ambiante. Réduire de moitié la crème liquide. Au terme de la réduction, ajoute l'estragon, la coriandre et le basilic, mélange. Préchauffer le four en position grill, à 200°C.

Tranche les aubergines, en biseau, 1 bon cm d'épaisseur. Poêle les tranches à l'huile d'olive, bien les colorer sur chaque face, les saler et les poivrer. Lorsqu'elles sont bien colorées, les égoutter sur un papier absorbant. Dresse les tranches d'aubergine dans un plat de cuisson, répartir dessus la compotée de tomates, les napper généreusement de la crème aux herbes, glisser sous le grill préchauffé, laisser blondir 2 à 3 minutes.

