**GRATIN DE LEGUMES**

**Ingrédients (6 personnes)**

* Persil
* Huile
* 2 gousses d'ail
* 4 grosses tomates (ou pour les cuisiniers de pots à confiture de purée de tomate maison)
* 150g de fromage râpé
* 3 belles aubergines
* 1 courgette

**Préparation**

Laver les aubergines et les tomates.
Peler les grosses tomates et les couper en tranches.
Couper les aubergines en rondelles.
Couper la courgette en rondelles
Couper finement l'ail.

Faire revenir les aubergines et les courgettes dans une poêle avec deux cuillères à soupe d'huile.
Les faire fondre. Une fois bien fondues, ajouter l'ail, remuer et laisser revenir durant 5 minutes.

Mettre ensuite dans un plat à four les aubergines.
Les recouvrir ensuite d'une couche de tomates.
Mettre du gruyère râpé.
Recouvrir de tomates.
Remettre du gruyère râpé dessus.
Déposer quelques brins de persil dessus.

Enfourner dans un four chaud à 210°C, et laisser cuire durant 25 minutes.