

Mes idées recettes de chez ...

Panier des Champs



l'authenticité par nature

Croque monsieur d'aubergine



Niveau



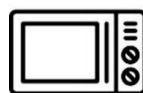
Facile

Préparation



15 min

Cuisson



30 min

Prix



Bon marché

INGRÉDIENTS

(Pour 2 personnes)

Chez Panier des champs :

- 1 aubergine
- 2 tomates

En épicerie :

- 1 cuillère à dessert de moutarde
- 10 cl de crème liquide
- 50g de gruyère
- Herbes de Provence

EN CUISINE

- Couper les aubergines en tranches de 1 cm d'épaisseur, dans le sens de la longueur.
- Mélanger la moutarde avec la crème dans un bol. Etalez cette préparation sur une face des aubergines.
- Faites des lamelles de fromage que vous placez sur les aubergines pour recouvrir toute la surface.
- Coupez les tomates en tranches de 5 mm d'épaisseur.
- Mettre 1 ou 2 tranches de tomate sur les aubergines.
- Saupoudrez d'herbes de Provence.
- Passez au four à 180°C (Th 6) pendant 30 mn (à voir en fait selon la cuisson désirée)



BON APPÉTIT

