

■ LE GRATIN
D'AUBERGINE
ET DE TOMATE
pour 4 personnes

4 belles aubergines; 4 belles tomates; un peu d'huile; 2 gousses d'ail; 50 g de gruyère râpé; 1 cuillerée à soupe de panure; un peu de persil; sel, poivre.

1. Essuyer les aubergines. Les couper en tranches dans le sens de la longueur. Les saupoudrer d'un peu de sel. Les laisser dégorger vingt minutes. Ensuite les éponger. Couper également en tranches assez épaisses les tomates qui auront été lavées et essuyées. Hacher persil et ail.
2. Faire chauffer très peu d'huile dans une poêle. Y faire dorer les tranches d'aubergine très rapidement sur chaque face, c'est-à-dire deux minutes. Faire de même avec les tomates. Egoutter les légumes.
3. Allumer le four d'avance. Dans un plat à feu, disposer d'abord une couche d'auber-