

Gratin d'Aubergines

750 g d'aubergines; 250 g de tomates; 2 oignons; 1 tasse à thé de riz; un demi-verre d'huile; 3 œufs; 1 verre et demi de lait; 1 cuillerée à soupe de farine; sel, poivre; un peu de persil; une noix de beurre.

1. Essuyer les aubergines et les couper en rondelles. Les saler et les laisser reposer 15 minutes. Puis les égoutter et les faire blondir dans un peu d'huile. Les mettre de côté. Blondir les oignons coupés en rouelles. Ajouter une tomate, le riz, ainsi qu'une grosse tasse d'eau. Laisser cuire doucement, jusqu'à ce que le riz soit cuit. Saler, poivrer et mettre le persil haché.

2. Couper les tomates en rondelles et disposer une couche dans le plat à four, puis disposer par-dessus une couche d'aubergines, étaler le riz, mettre les aubergines restantes et encore des tomates. Badigeonner de 2 ou 3 cuillerées à

soupe d'huile. Glisser au four et cuire 25 minutes sur feu moyen.

3. Faire une sauce comme suit: faire fondre doucement une noix de beurre. Y faire roussir la farine en mélangeant sans cesse à la cuillère de bois. Ajouter le verre de lait en continuant à remuer sans cesse. Hors du feu, ajouter les œufs qui auront été battus. Répandre cette sauce 5 minutes avant la fin de cuisson sur l'ensemble du plat et laisser croûter.