



Les Saveurs du Bois du Roc



Croque-Monsieur d'aubergines

Pour 1 personnes Temps de préparation 5 min Cuisson 30 min

Ingrédients :

- 1 aubergine
- 2 tomates
- 1 cuillère à café de moutarde
- 10 cl de crème liquide
- 50g de gruyère
- Herbes de Provence

1. Couper les aubergines en tranches de 1 cm d'épaisseur dans le sens de la longueur,
2. Mélanger la moutarde avec la crème dans un bol et étaler cette préparation sur une face des aubergines,
3. Faites des lamelles de fromage que vous placez sur les aubergines pour recouvrir toute la surface,
4. Couper les tomates en tranches de 5mm d'épaisseur,
5. Mettre 1 ou 2 tranches de tomate sur les aubergines,
6. Saupoudrer d'herbes de Provence,
7. Cuire au four à 180°C pendant 30 mn environ.

Bon appétit !