



Ragoût d'aubergines à la tomate

- 1kg d'aubergine
- 400g de sauce tomate
- un peu d'huile d'olive
- du sel



■ Lavez les aubergines, supprimez les extrémités, et coupez-les en tranches épaisses. Salez les tranches sur les 2 faces, et laissez-les dégorger pendant 1 heure dans une passoire.

■ Rincez les tranches d'aubergines à l'eau, puis essuyez-les dans un torchon. Dans une poêle additionnez d'un peu d'huile d'olive, faites revenir quelques instants les tranches d'aubergine sur chaque face, jusqu'à ce qu'elle soit juste légèrement colorée.

■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Dans un plat allant au four, disposez les tranches d'aubergine en couches successives tartinées de sauce tomate. Enfournez pour 25 minutes.

Vous pouvez ajouter un peu de fromage pour gratiner.