

GRATIN D'AUBERGINE AU RAMIER ROUX

pour 6 personnes

3 aubergines

400g de Ramier Roux

3 tomates

3 c. à soupe d'huile d'olive

1 bouquet de basilic

1 oignon

- 1 Dans un plat à gratin, mettre un peu d'huile d'olive
- 2 Rajouter une couche d'oignons émincés
- 3 Disposer une couche d'aubergines en rondelles
- 4 Puis, une couche de tomates en rondelles
- 5 Enfin, une couche de Ramier Roux tranché mélangé au basilic
- 6 Renouveler l'opération : aubergine, tomates, fromage
- 7 Mettre au four à 200° pendant 40 minutes
- 8 Vous pouvez déguster. C'est prêt !



LA FERME
DU
RAMIER

Vente à la ferme du lundi au samedi
de 9h à 13h et de 15h à 18h30

Pour plus de renseignements : 05 63 03 14 49

www.latomeduramier.com