



GRATIN D'AUBERGINE AU FROMAGE DE CHÈVRE

Accompagné d'une purée de patate douce et garni de ciboulette fraîche



Aubergine *



Fromage de chèvre en coupeaux *



Patate douce



Ciboulette fraîche *



Poivron rouge *

Total : 25-30 min.

Sans gluten

Facile

Végé

À consommer dans les 5 jours

L'aubergine absorbe l'huile d'olive comme une éponge : plus vous l'arrosez, plus elle sera moelleuse ! Faites donc à votre goût. Vous pouvez également éplucher l'aubergine si vous n'aimez pas la texture avec la peau.

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Casserole avec couvercle, plaque recouverte de papier sulfurisé et presse-purée.

Recette de **gratin d'aubergine au fromage de chèvre** : c'est parti !



1 COUPER L'AUBERGINE

Préchauffez le four à 200 degrés. Dans la casserole, portez une grande quantité d'eau à ébullition, à couvert, pour les patates douces. Dans le sens de la longueur, coupez l'**aubergine** en tranches de ½ cm et disposez-les sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Arrosez-les d'huile d'olive, puis salez et poivrez.



2 CUIRE L'AUBERGINE

Parsemez la moitié du **fromage de chèvre** sur les **aubergines**, puis enfournez 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres★.

★**CONSEIL** : Le fait de saupoudrer les aubergines de sel leur permet de ramollir plus vite dans le four. Veillez à essuyer le sel après la cuisson. Si elles s'assèchent trop vite, ajoutez un peu d'huile d'olive.



4 COUPER

Pendant ce temps, ciselez la **ciboulette**. Coupez le **poivron** en petits dés.



5 PRÉPARER LA PURÉE

Écrasez les **patates douces** au presse-purée pour obtenir une purée épaisse. Incorporez la moitié de la **ciboulette**, les **dés de poivron** et le beurre. Salez et poivrez. Ajoutez éventuellement un peu de lait pour rendre l'ensemble plus onctueux.



3 CUIRE LES PATATES DOUCES

Pendant ce temps, pesez les **patates douces**. Épluchez-les et découpez-les en gros morceaux. Faites-les cuire 10 minutes à couvert. Ensuite, égouttez-les et réservez-les sans couvercle.

★**CONSEIL** : Si vous n'appréciez pas la texture de fromage fondu, réservez-le pour l'étape 6.



6 SERVIR

Servez la **purée de patates douces** et accompagnez-la de l'**aubergine** gratinée. Garnissez avec le reste de **ciboulette** et de **fromage de chèvre**. Versez un filet d'huile d'olive vierge extra si vous le souhaitez.

1 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Aubergine (pc) *	1	2	3	4	5	6
Fromage de chèvre en copeaux (g) 7) *	50	100	150	200	250	300
Patate douce (g)	250	500	750	1000	1250	1500
Ciboulette fraîche (g) 23) *	2½	5	7½	10	12½	15
Poivron rouge (pc) *	½	1	1½	2	2½	3
À ajouter vous-même						
Huile d'olive (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Beurre (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Lait	Selon le goût					
Huile d'olive vierge extra	Selon le goût					
Poivre et sel	Selon le goût					

* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	2711 / 648	424 / 101
Lipides total (g)	31	5
Dont saturés (g)	16,6	2,6
Glucides (g)	64	10
Dont sucres (g)	25,4	4,0
Fibres (g)	12	2
Protéines (g)	21	3
Sel (g)	1,2	0,2

ALLERGÈNES

7) Lait/lactose

Peut contenir des traces de : 23) Céleri

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !

#HelloFresh

Envoyez-nous un message sur les réseaux sociaux ou sur WhatsApp au +32 460 20 11 08 (BE), +33 644 63 14 50 (FR) ou bien + 352 691 790 045 (LU).