

Aubergines au gruyère râpé



Ingrédients nécessaires

huile d'olive : 5cs
poivre : 1 pincée(s)
gruyère râpé : 150g
aubergine : 1
sel : 1 pincée(s)

Préambule

Un petit creux et tu voudrais rapidement une petit entrée sympa ? Pas de panique ! Avec des aubergines grillées, tu verras qu'il est facile d'épater toute ta famille et tous tes amis sans passer des heures à cuisiner. Suis le guide, et c'est parti !

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Lave ton aubergine et découpe-la en rondelles.



Etape 2

Place quelques rondelles d'aubergine par ramequin, et ajoute de l'huile par dessus.



Etape 3

Ajoute du gruyère râpé dans les ramequins et enfourne-les pour 30 minutes à 180°C. Sors-les du four avec l'aide d'un adulte, laisse-les refroidir, et régale-toi bien !

