**Gratin aux aubergines**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands :**

**- 2 aubergines - 500 g de pommes de terre - 2 boîtes de pulpe de tomates
- 400 g de bœuf haché** **- 2 oignons - 3 gousses d'ail
- 50 g de parmesan râpé - 7 tranches de fromage fondu (emmental fondu pour moi)
- 100 g de vin blanc
- huile d'olive
- noix de muscade - 1 càc d'origan - 1 càs de persil haché - sel & poivre du moulin**
**un plat à gratin**
**préchauffage du four à 180°C (Chaleur tournante)**

Couper les aubergines en rondelles sans les peler.
**Je vous conseille de les étaler sur la plaque du four, de les badigeonner au pinceau d'un peu d'huile d'olive et de les faire cuire une dizaine de minutes à four chaud.**Peler les pommes de terre et les couper en rondelles très fines.
**Je vous conseille de les précuire 5 minutes dans de l'eau bouillante avant de les égoutter et de les sécher.**Peler et émincer finement ail et oignons.
Mettre 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse et y faire fondre ail et oignon sans coloration.
Ajouter la viande hachée et laisser cuire 2 min en remuant.
Ajouter les tomates.
Incorporer enfin le vin blanc, l'origan, le persil, un peu de muscade râpée et du sel et du poivre.
Laisser cuire une dizaine de minutes à feu doux.
Ranger les rondelles de pommes de terre dans un plat à gratin.
Déposer les rondelles d'aubergines.
Verser le contenu de la sauteuse.
Saupoudrer de parmesan et couvrir avec les lamelles de fromage fondu.
Enfourner pour 50 à 60 minutes jusqu'à ce que les légumes soient cuits.