**Gratin aux aubergines**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2009/06/Gratin-daubergines-mai-2009-117-copie.jpg) **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.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifAjouter les tomates.  
Incorporer enfin le vin blanc, l'origan, le persil, un peu de muscade râpée et du sel et du poivre.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifLaisser 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.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifVerser le contenu de la sauteuse.  
Saupoudrer de parmesan et couvrir avec les lamelles de fromage fondu.  
http://croquantfondantgourmand.com/wp-includes/js/tinymce/plugins/wpgallery/img/t.gifEnfourner pour 50 à 60 minutes jusqu'à ce que les légumes soient cuits.