**Gratin de crozets aux aubergines**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/06/gratin-de-crozets-aux-aubergines-p1040912-copy.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 grosses** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **(ou 1 boîte de pulpe de tomate)**  
**- 1 oignon**  
**- 600 g d'**[**aubergines**](https://recettes.de/aubergines)  
**- 1 càs d'**[**herbes de Provence**](https://recettes.de/herbes-de-provence)  
**- 275 g de** [**crozets**](https://recettes.de/crozets)  
**- 150 g d'eau**  
**- Huile d'olive**  
**- Sel & poivre du moulin**  
**- 115 g de** [**fromage de chèvre**](https://recettes.de/fromage-de-chevre)

**1 plat à gratin**  
**Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Peler, épépiner et couper la chair de tomates en dés (j'en ai obtenu 475 g).  
Peler et émincer finement l'oignon et le faire suer dans une cuillerée d'huile.  
Couper les aubergines en dés.  
Les ajouter aux oignons rajouter 1 cuillerée à soupe d'huile et 3 cuillerées d'eau.  
Bien remuer,  porter à ébullition, couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 15 minutes en remuant de temps en temps.  
Ajouter les dés de tomates. Saler, poivrer, et ajouter les herbes de Provence.  
Laisser mijoter 10 minutes à couvert.  
Vérifier l'assaisonnement, hors du feu ajouter les crozets et l'eau. Bien mélanger. Verser dans le plat à gratin.  
Disposer sur le dessus des dés de fromage de chèvre.  
Enfourner pour 25 minutes.  
Servir chaud ou tiède.