

# Gratin d'aubergines & courgettes grillées au gorgonzola façon tian



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

| Référence | Ingrédients                                       | Quantité   |
|-----------|---|------------|
| 63986     | Courgettes grillées 1 kg                          | 600 Gramme |
| 63985     | Aubergines grillées 1 kg                          | 600 Gramme |
| 288511    | Gorgonzola crémeux AOP 1/8 de meule 29% MG 1,5 kg | 600 Gramme |
|           | Huile d'olive                                     | PM         |
|           | Miel  | PM         |
|           | Baies roses                                       | PM         |
|           | Feuille de basilic                                | PM         |
|           | Sel   | PM         |
|           | Poivre  | PM         |

## Etapes de préparation

- 1 Poêler les courgettes et aubergines grillées à l'aide d'huile d'olive
- 2 Sur une ardoise, déposer en alternant aubergines/courgettes/gorgonzola sur plusieurs couches
- 3 Passer le tout au four quelques minutes pour faire fondre le fromage
- 4 Finir avec de l'huile d'olive, du miel, des baies roses et des feuilles de basilic. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre