

Gratiné de Tomates et Aubergines au Taleggio



Pour
4 personnes



Préparation
10 minutes



Cuisson
15 minutes

Ingédients

Tranches de Taleggio AOP IQF Maestrella	8 à 10
Tomates bien mûres	4
Aubergines bien mûres	2
Huile d'olive	6 cuillères à soupe
Pignons de pin	2 cuillères à soupe
Basilic frais	Quelques feuilles
Sel et poivre du moulin	

Les étapes de la recette

- Laver les tomates et les aubergines et les couper en tranches.
- Dans une poêle, verser 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- Déposer les tranches d'aubergines, puis les tranches de tomates par-dessus.
- Arroser avec l'huile d'olive restante, saler et poivrer.
- Laisser mijoter 8 à 10 minutes.
- À l'aide d'une spatule, transvaser délicatement les légumes dans un plat à gratin (familial ou individuel).
- Répartir les Tranches de Taleggio AOP IQF Maestrella sur le plat en les superposant légèrement, parsemer de pignons et enfourner 5 à 6 minutes sous le grill.
- Dès la sortie du four, assaisonner, parsemer de basilic ciselé et déguster bien chaud !

Pour réaliser cette recette



IQF Tranche de Taleggio AOP

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr