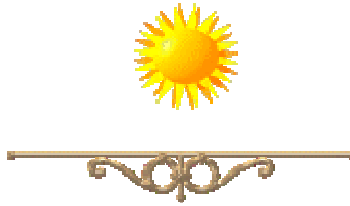


## Fiche recette 44

### Gratin d'Aubergines et Bananes.

(Plat végétarien). Préparation : 10 minutes - Cuisson : 25 minutes



#### Ingrédients pour 4 personnes.

600 g d'aubergine, 2 petites bananes (environ 200 g), 20 g de beurre, 1 oignon, 1 gousse d'ail, du sel et du poivre.

#### Réalisation.

Éplucher les aubergines et les couper en grands morceaux. Éplucher les bananes et les couper en deux tronçons. Éplucher les oignons et l'ail. Déposer les aubergines, les bananes et l'oignon dans le panier de la cocotte-minute et faire cuire 3 minutes à partir de la rotation de la soupape. Écraser les légumes au presse-purée (ou passer au moulin à légumes) et verser la préparation dans un plat. Ajouter l'ail dégermé et haché puis le beurre. Saler, poivrer et faire cuire au four à 160°C pendant 20 minutes. On peut modifier la quantité de bananes selon le goût.