CASSEROLE VÉGÉTARIENNE DE HARITON

Ingrédients

Pour un plat à gratin

8 grosses aubergines
8 grosses pommes de terre
8 poivrons verts
8 gros oignons
8 courges d'été
6 tomates
450g de haricots verts frais
450g de champignons frais entiers
2 bulbes de gousses d'ail
30g d'aneth frais haché
30g d'origan frais haché
30g de basilic frais haché
1 boîte de sauce tomate
Sel et poivre au goût

Étapes

1. Préparez les aubergines avant d'assembler les ingrédients, en les coupant en morceaux et en les mettant dans un très grand bol avec de l'eau salée pour couvrir. Cela fera ressortir l'amertume de l'aubergine. Laissez reposer pendant environ 3 heures.
2. Couper les pommes de terre, les poivrons verts, l'oignon, la courge et les tomates en morceaux de 2 pouces. Coupez les haricots verts et les champignons en deux et épluchez les gousses d'ail.
3. Égouttez et rincez l'aubergine, puis mélangez-la avec tous les autres légumes hachés, l'aneth, l'origan et le basilic et placez le tout dans une rôtissoire. Verser la sauce tomate et l'huile d'olive sur le tout.
4. Cuire à four chaud à 190°C pendant 2h30 en ajoutant un peu d'eau à mi-cuisson pour garder le moelleux