

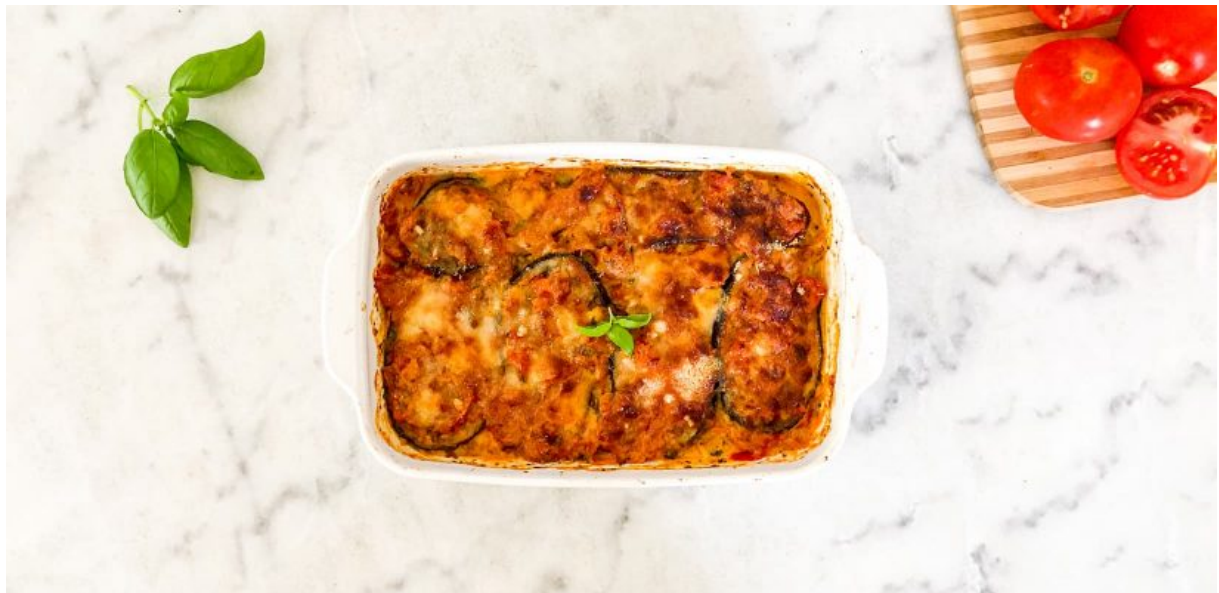
Aubergines à la Parmigiana

TEMPS : 1H05 • 16 SEPTEMBRE 2020 • JULIE DE YUKA

Les aubergines à la parmigiana sont une recette typique du sud de l'Italie

Ce plat alterne des couches d'aubergine, de sauce tomate, et de mozzarella

Voici notre délicieuse recette !



Ingrédients 4 personnes

- 2 belles aubergines
- 1,2 kgs de tomates
- 1 bel oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 boules de mozzarella
- 40g de parmesan
- Quelques feuilles de basilic frais
- 2 c. c. d'origan séché

1

Préchauffez le four à 200°C. Lavez les aubergines et ôtez le pédoncule. Coupez des tranches d'environ 1 cm dans le sens de la longueur. Puis, badigeonnez-les d'huile d'olive (avec un pinceau par exemple) et faites-les cuire pendant 15 minutes sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

2

Pendant ce temps, émincez finement l'oignon et l'ail. Puis, faites-les revenir dans une poêle huilée avec l'origan pendant environ 10 minutes.

3

Faites-bouillir une casserole d'eau. Faites une petite incision sur les tomates et plongez-les dans l'eau bouillante pendant 45 secondes. Puis, égouttez-les et passez-les rapidement sous l'eau fraîche. Enlevez la peau qui doit se détacher toute seule, coupez les tomates en morceaux et ajoutez-les dans la poêle avec l'oignon et l'ail.

4

Hachez finement le basilic et ajoutez-le dans la poêle. Puis, laissez mijoter 15 minutes. La sauce doit épaissir. Salez et poivrez. Vous pouvez éventuellement mixer la sauce si vous souhaitez une texture bien lisse.

5

Dans un plat allant au four, versez une fine couche de sauce tomates. Puis, disposez par-dessus une couche avec les lamelles d'aubergine. Ajoutez les dés de mozzarella. Rajoutez une couche de sauce tomate, puis une couche d'aubergines. Terminez par une légère couche de sauce et saupoudrez avec le parmesan. Enfourez pour 30 minutes.

Buon appetito !