

Escalopes de Poulet Parmigiana aux Aubergines

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- ESCALOPE(S) DE POULET	4 belles
- AUBERGINE(S)	1
- COULIS DE TOMATES	300 ml
- SUCRE (EN MORCEAUX)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- OIGNON(S)	1 petit
- BASILIC	1 c à soupe
- FARINE	4-6 c à soupe
- OEUF(S)	1
- LAIT	2 c à soupe
- AIL EN POUDRE	un peu
- MOZZARELLA	60g sèche
- PARMESAN RÂPÉ	Fraichement râpé
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez très finement l'ail et l'oignon.
- Faites-les revenir doucement dans de l'huile chaude puis ajoutez le coulis de tomates. Salez, poivrez, ajoutez le morceau de sucre et laissez mijoter à découvert afin que la sauce s'épaississe (environ 15 minutes). Mélangez de temps en temps.
- Entre temps, farinez légèrement les escalopes de poulet puis saisissez-les 1 à 2 minutes dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Déposez-les dans un plat allant au four.
- Coupez l'aubergine en tranches à l'aide d'une mandoline.
- Battez l'œuf avec le lait, un peu d'ail en poudre, sel et poivre.
- Passez successivement les tranches d'aubergine dans la farine puis dans l'œuf avant de les saisir dans du beurre chaud. Déposez-les ensuite sur les escalopes de poulet saisies.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Lorsque la sauce tomate à bien épaissit, intégrez-y le basilic.
- Nappez chaque escalope aux aubergines de cette sauce tomate-basilic.
- Saupoudrez de mozzarella sèche et de parmesan fraîchement râpé. Arrosez chaque escalope avec ½ c à soupe d'huile d'olive.
- Enfournez pour 20 minutes puis terminez 5 minutes sous le grill (à 250°C) afin d'obtenir une belle croûte.
- Servez dès la sortie du four.