

Aubergines à la Parmigiana

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- AUBERGINE(S)	3-4
- MOZZARELLA	300g en boule
- MOZZARELLA	50g sèche
- PARMESAN RAPE	75g
- COULIS DE TOMATES	500 ml
- OEUF(S)	2-3
- OIGNON(S)	1 petit
- BASILIC	20 feuilles
- AIL EN POUDRE	
- FARINE	
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les aubergines en tranches de 0.5 cm (assez fines et sans éplucher) dans le sens de la longueur.
- Faites-les dégorger au gros sel au moins 30 minutes. Rincez abondamment puis séchez.
- Emincez finement l'oignon. Faites le revenir dans l'huile puis ajoutez l'ail et le coulis de tomates. Incorporez le basilic ciselé. Salez et poivrez. Laissez mijoter 10-15 minutes.
- Dans 2 assiettes creuses, déposez la farine dans la première et les œufs battus dans la seconde.
- Trempez successivement les aubergines dans la farine puis l'œuf.
- Dans une grande poêle, faites-les rissoler des deux côtés dans l'huile d'olive. Poivrez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un grand plat à gratin, déposez une couche de sauce tomates-basilic puis d'aubergines grillées. Nappez ensuite de coulis de tomates puis de parmesan râpé et la mozzarella égouttée et coupée en rondelles..
- Répétez cette opération autant de fois que possible pour terminer d'une couche de parmesan et de mozzarella sèche.
- Enfourniez dans le four pour 50 minutes à 1 heure.