

## Escalopes de Veau Alla Parmigiana

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- ESCALOPE(S) DE VEAU	4
- AUBERGINE(S)	1-2
- HUILE D'OLIVE	
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- JAMBON DE PARME	4 tranches
- COULIS DE TOMATES	350-400 ml
- BASILIC	1.5 c à soupe (séché)
- BASILIC	10 feuilles (frais)
- CONCENTRÉ DE TOMATES	70g
- MOZZARELLA	2 boules
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Placez le coulis de tomates avec le concentré de tomates et le basilic séché dans un caquelon. Salez et poivrez. Faites chauffer doucement en remuant de temps en temps pendant 20 – 25 minutes.
- Emincez finement l'ail.
- Entre temps, pelez l'(les) aubergine(s). Coupez-la (les) en fines tranches à la mandoline.
- Faites-les griller dans un peu d'huile d'olive. Salez, poivrez. Ajoutez un peu d'ail. Réservez sur du papier absorbant.
- Faites ensuite griller les escalopes de veau quelques minutes dans du beurre chaud. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 250°C sur position grill.
- Répartissez un peu de sauce tomates/basilic dans le fond d'un plat à gratin.
- Déposez-y ensuite les escalopes de veau grillées puis surmontez d'une couche d'aubergines, de la tranche de jambon et enfin d'une seconde couche d'aubergines grillées.
- Recouvrez du reste de sauce tomates/basilic.
- Egouttez les boules de mozzarella et coupez-les en tranches. Déposez-les sur les escalopes. Poivrez.
- Ajoutez encore le basilic frais ciselé sur le tout.
- Enfournez pour 12 – 14 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

