



**Recette**

## Parmigiana

Les aubergines comme tout le monde les aime

**30 Min.**

Temps de préparation



**100 Min.**

Temps total



## Ingrédients pour 4 personnes

---

### AUBERGINES

700 g d'aubergines, en tranches de 1 cm d'épaisseur

0.5 dl d'huile d'olive ou d'huile de colza

1/2 cs de sel

### SAUCE TOMATES

1 kg de tomates, épluchées, en petits morceaux

1 cs d'huile d'olive ou d'huile de colza

2 cs de purée de tomates

2 gousses d'ail, finement coupées

4 branches de basilic, coupées grossièrement

sel, poivre

### PARMIGIANA

300 g de mozzarella, en fines tranches

4 branches de basilic, coupées grossièrement

80 g de sbrinz

20 g de sbrinz

### CE QUI EST AUSSI NÉCESSAIRE

- 1 moule à gratin d'un contenu de 1,5 litre, graissé

### Voici comment faire

**1 de 3**

## **SAUCE TOMATE**

Mettre les tomates dans l'huile chaude. Ajouter la purée de tomates, l'ail et le basilic et assaisonner. Recouvrir à moitié et laisser mijoter pendant 20 à 30 minutes jusqu'à obtention d'une sauce crémeuse.

---

**2 de 3**

## **AUBERGINES**

Saler les aubergines. Les faire dorer par portion des deux côtés pendant env. 3 minutes dans l'huile chaude dans une poêle sans revêtement. Les sortir et les laisser égoutter sur du papier de ménage.

---

**3 de 3**

## **PARMIGIANA**

Répartir 1/3 des aubergines dans le moule et répandre 1/3 de la mozzarella dessus. Répandre 1/3 du basilic et 1/3 du sbrinz dessus et recouvrir avec 1/3 de la sauce tomate. Répéter deux fois le processus en terminant avec la sauce tomate.

Faire cuire pendant env. 40 minutes au milieu du four préchauffé à 180 °C. Saupoudrer une nouvelle fois de sbrinz 10 minutes avant la fin de la cuisson.

## **CONSEIL**

La parmigiana se mange tiède ou froide.