

Recette d'aubergine

Aubergine *alla parmigiana*

Ingrédients:

- 3 aubergines coupées sur la longueur en tranches d'environ 1 cm (½ po)
- 180 ml (¾ tasse) d'huile d'olive

Sauce tomate et garniture

- 1 oignon, haché finement
- 2 gousses d'ail, hachées
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive
- 1 boîte de 796 ml (28 oz) de tomates broyées
- 12 feuilles de basilic, déchirées
- 375 ml (1 ½ tasse) de fromage mozzarella râpé
- 180 ml (¾ tasse) de fromage parmigiano reggiano râpé
- Sel et poivre

Étapes:

Aubergines

1. Préchauffer le four à 225 °C (425 °F). Placer la première grille dans le bas du four et la deuxième au centre. Tapisser deux plaques de cuisson de papier parchemin.
2. Déposer les aubergines sur la plaque et les huiler des deux côtés à l'aide d'un pinceau. Saler et poivrer. Cuire au four 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Sauce tomate

3. Entre-temps, dans une casserole, attendre l'oignon et l'ail dans l'huile. Ajouter les tomates et laisser mijoter environ 10 minutes. Saler et poivrer.

Montage

4. Dans le fond d'un plat de cuisson de 33 x 23 cm (13 x 9 po), répartir 125 ml (½ tasse) de sauce tomate. Déposer le tiers des tranches d'aubergine. Étaler 250 ml (1 tasse) de sauce tomate et parsemer du tiers des feuilles de basilic. Saupoudrer 125 ml (½ tasse) de fromage mozzarella et 60 ml (¼ tasse) de parmesan. Répéter avec le reste des ingrédients.
5. Cuire au four environ 25 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit gratiné. Servir.

Note: Les aubergines alla parmigiana seront encore meilleures réchauffées le lendemain, accompagnées d'une salade verte et d'un morceau de pain.

Pour des variantes de cette recette:

<http://www.saq.com/page/fr/saqcom/recette/aubergine-parmigiana>

<http://lacuisinedejuliat.ca/aubergines-alla-parmigiana-recette-familiale-classique-italienne/>