



Aubergines grillées à la parmigiana



4 pers



40 mn

Les ingrédients

- 4 aubergines
- Huile d'olive
- 500 g de sauce tomate basilic
- 60 g de parmesan
- 1 c. à c. de mélange 5 baies
- 20 g de chapelure
- 6 feuilles de basilic frais
- Sel

La recette

Etape 1

Pour les aubergines : préchauffer le four à 210°C (Th.7).

Etape 2

Couper les aubergines en tranches d'1 cm dans le sens de la longueur. Placer les tranches d'aubergine sur une plaque de four recouverte de papier cuisson. Les badigeonner d'huile d'olive et les enfourner pendant 20 minutes en les retournant à mi-cuisson.

Etape 3

Pour le montage : baisser la température du four à 190°C (Th.6).

Etape 4

Mélanger 60 g de parmesan, la chapelure et 1 c. à café de baies concassées.

Etape 5

Dans un plat à gratin, alterner une couche de sauce tomate, une de parmesan et finir par les aubergines. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement.

Etape 6

Saupoudrer avec le mélange de chapelure et parmesan et enfourner les aubergines pendant 30 minutes. Ciseler le basilic.

