

Aubergines à la parmesane

Pour 6 personnes

- 2kg d'aubergines
- 1kg de tomates
- 400g de mozzarella
- 3 oignons
- 2 gousses d'ail
- 100g de parmesan fraîchement râpé 2 pincées de sucre, de l'huile d'olive, un peu de farine, du sel et du poivre.



■ *Un grand classique de la cuisine italienne.*

Servir : Bien chaud en plat unique ou accompagnement, avec un verre de chianti classico.

Variation

Ajoutez un peu de basilic.

■ Lavez les aubergines à l'eau claire, coupez les en tranches épaisses, parsemez les de sel, et laissez les dégorger dans une passoire pendant 1 heure.

■ Lavez les tomates, supprimez les pépins et la peau en les ébouillantant, et coupez les en petits dés. Epluchez et émincez les oignons, épluchez et pressez l'ail. Faites revenir les oignons dans une casserole avec de l'huile d'olive, sans coloration. Une fois transparents, ajoutez les tomates, l'ail et le sucre, assaisonnez de sel et poivre. Laissez mijoter 15 minutes.

■ Préchauffez votre four à 200°.

■ Rincez les aubergines à l'eau, essuyez les bien avec un torchon, farinez les légèrement, assaisonnez en sel et poivre, et mettez les à dorer dans de l'huile d'olive dans une poêle.

Coupez la mozzarella en tranches fines.

■ Dans un plat allant au four, légèrement huilé, versez un peu de sauce tomate, ajoutez une couche d'aubergines se chevauchant, ajoutez de la sauce tomate, et une couche de mozzarella.

Recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients, et finissez en parsemant de parmesan.

Enfournez pour 30 minutes

Conseils

Choisissez de petites aubergines, moins riches en graines, et utilisez de la mozzarella de bufflonne, pour plus de caractère.