

La parmigiana d'aubergines

Pour 4 à 6 personnes:

2 ou 3 grandes aubergines (selon leur grosseur)

700 g de sauce tomate

250 g de mozzarella

60 g de parmesan

Huile d'olive

2 gousses d'ail

1/4 d'oignon

1 poivron rouge

3 feuilles de basilic frais hachées+1 bonne poignée

Sel

3 œufs

Farine

Huile de friture

Préparez des aubergines: Lavez les aubergines, ôtez leur pédoncule et coupez-les dans le sens de la longueur en tranches d'un peu moins d'un centimètre. Salez-les et disposez-les dans une grande passoire. Posez un plat lourd sur les aubergines pour les aider à dégorger. Laissez $\frac{3}{4}$ d'heures. Passé ce temps pressez les tranches d'aubergines dans vos mains pour finir d'évacuer leur eau, cela permettra de leur ôter leur amertume.

Dans une grande poêle, faites chauffer un peu d'huile de friture.

Dans une assiette creuse battez les œufs et versez la farine dans une assiette plate. Passez les tranches d'aubergine dans la farine puis dans l'œuf battu. Faites-les dorer dans l'huile quelques instant de chaque côté, (la chair des aubergines doit être tendre après la friture, sans pour autant l'être de trop).

La sauce tomate: Hachez les gousses d'ail et le quart d'oignon, lavez et coupez le poivron en tout petits morceaux. Dans une casserole, versez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive puis faites-y revenir les légumes à feu doux pendant 2-3 minutes. Versez la sauce tomate dans la casserole ainsi qu'un demi-verre d'eau. Laissez mijoter environ 20 mn en mélangeant régulièrement. Une fois que la sauce s'est épaissie, ôtez la casserole du feu et ajoutez 3 feuilles de basilic frais. Salez. Réservez.

Montage du plat: Choisissez un grand plat allant au four ou 2 plus petits.

Coupez la mozzarella en morceaux, ciselez le restant de basilic et préchauffez le four à 180°C.

Versez de la sauce tomate dans le fond du plat, puis recouvrez-la avec des tranches d'aubergines. Parsemez de parmesan râpé, de quelques morceaux de mozzarella et d'un peu de basilic. Répartissez de nouveau de la sauce tomate, et recommencez l'empilement des couches d'aubergines, de fromages et de sauce. Pour finir par une bonne couche de sauce tomate et de parmesan.

Buon appetito !!!