



Aubergines à la parmigiana

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 3/4 pers

Pour 4 pers / 4 spl ou 3 pp par pers

- 1 kg de tomates fraîches
- 500 gr d'aubergines soit 2 petites ou 1 grosse
- 1 gousse d'ail
- 1 petit oignon
- 90 gr de parmesan
- 2 cs d'huile d'olive
- sel, poivre
- origan

Faire chauffer une casserole d'eau, et plonger y les tomates quelques secondes lorsqu'elle est bouillante. Les retirer au fur et à mesure et les peler. Couper les ensuite en gros morceaux.

Faire chauffer 1 cs d'huile d'olive et faire revenir l'oignon émincé. Rajouter ensuite les tomates et l'ail pressé. Assaisonner de sel, poivre et origan et faire cuire 20 à 25 minutes. Vous pouvez en cours de cuisson rajouter un peu d'eau ou des tomates concassées si la sauce réduit un peu trop.

Pendant ce temps couper les aubergines en tranches et les poser sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. À l'aide d'un pinceau répartir l'huile restante sur les tranches. Les faire cuire 10 minutes au four à 250°.

Une fois la sauce tomate cuite mettre une couche dans le fond d'un petit plat à gratin. Faire une couche d'aubergine et mettre 1/3 du parmesan. Répéter l'opération une seconde fois. Finir avec une dernière couche de sauce tomate et le parmesan restant.

Enfourner à 180° pour 20 minutes.