

## AUBERGINES A LA PARMESANE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKOMIX](#)

### Ingrédients :

- 450 g d'aubergines
- 150 g de parmesan
- 100 g d'échalotes
- 1 gousse d'ail
- 1 c à s d'huile d'olive
- 700 g de tomates concassées
- 10 feuilles de basilic frais
- 1 cuillère à café d'origan
- 1 cuillère à café de sucre roux
- 1 cuillère à café de vinaigre de vin
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de poivre
- 500 grammes de Mozzarella

### Préparation :

- couper les aubergines en rondelles avec une mandoline, les étaler sur le plat Crisp et passer au micro-ondes pendant 3 minutes fonction crisp
- mettre dans le bol, 100 grammes de échalotes épluchées coupées en deux et 1 gousse d'ail épluchée
- mixer 5 secondes à vitesse 5
- Racler ensuite les parois du bol avec la spatule.
- Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- rissoler 5 minutes à 120°C vitesse 1 sans le gobelet doseur.
- Ajouter 700 grammes de tomates concassées, 10 feuilles de basilic frais, 1 cuillère à café d'origan, 1 cuillère à café de sucre en poudre, 1 cuillère à café de vinaigre de vin, 1 pincée de sel (à ajuster en fonction des goûts) et 1 pincée de poivre
- Cuire 20 minutes à 110°C vitesse 1
- Couper la Mozzarella en tranches
- Dans un plat à gratin alterner une couche de tranches d'aubergines alternée avec des tranches de mozzarella
- répartir une couche de sauce et une couche de parmesan jusqu'à épuisement des ingrédients
- Mettre dans le four pendant 30 minutes à 180°C.
- Servir immédiatement ou chaud ou froid.