

AUBERGINES A LA PARMIGIANA (thermomix)



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

Ingrédients :

- 1 kg d'aubergine
- 800 g de tomates concassées en conserve
- 110 g d'oignons
- 45 g de concentré de tomate
- 1 c à c de sucre roux
- du coriandre frais
- 250 g de mozzarella
- 2 gousses d'ail
- 100 g de parmesan
- 15 g d'huile d'olive
- 100 g de vin rouge
- 100 g d'eau
- sel, poivre

Préparation:

- couper les aubergines en fines tranches avec une mandoline, les étaler sur le plat Crisp et passer au micro-ondes pendant 3 minutes fonction crisp
- mettre dans le bol, l'oignon coupé en deux et l'ail
- puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- ajouter l'huile d'olive puis faire revenir 5 minutes à 100°C vitesse 1
- ajouter le vin, les tomates concassées, le concentré de tomate, l'eau, le sucre roux, le coriandre, le sel et le poivre
- puis programmer 15 minutes à 120°C vitesse 1 sans gobelet doseur (placer le panier cuisson à l'envers sur le couvercle pour limiter les projections)
- couper la mozzarella en dés
- dès que la sauce tomate est prête, disposer dans un plat à gratin les tranches d'aubergines
- puis ajouter la moitié des dés de mozzarella
- puis répartir 1/3 de la sauce tomate
- recommencer l'opération
- Finir avec une couche d'aubergines, la sauce tomate
- saupoudrer de parmesan fraîchement râpé
- mettre au four à 180°C durant 35 minutes

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2018

<http://thermominoux.over-blog.com>