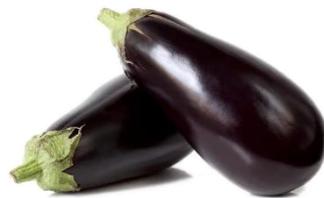


Aubergines à la parmesane

Ingrédients (4 personnes)

- 3 ou 4 aubergines
- 2 boîtes de 400g de tomates en dés
- 2 boules de mozzarella
- Du parmesan frais râpé
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- Des feuilles de basilic
- De l'origan séché
- 1 sucre
- Poivre noir et sel
- Huile d'olive



Préparation

1 : Rincez les aubergines, coupez le pédoncule et coupez des tranches de 1/2 cm dans la longueur.

Les déposer dans une passoire en les salant pour les faire dégorger au moins 1/2 heure.

2 : Pelez et émincez l'oignon et l'ail, les faire revenir 3 ou 4 minutes dans une casserole avec un filet d'huile d'olive. Ajoutez les tomates en dés, salez, poivrez, ajoutez l'origan séché, le sucre et quelques feuilles de basilic.

Laissez mijoter 1/2 heure en mélangeant de temps en temps.

3 : Épongez les tranches d'aubergines et faites-les griller à la poêle avec un peu d'huile d'olive. Poivrez et réservez sur du papier absorbant.

Rincez et coupez les boules de mozzarella en tranches.

4 : Recouvrez le fond d'un plat à gratin de sauce tomate et disposez des tranches d'aubergines les unes à côté des autres.

Parsemez de parmesan râpé et de tranches de mozzarella.

5 : Recouvrir à nouveau de sauce tomate et disposez des tranches d'aubergines mais dans l'autre sens.

Parsemez de parmesan et de mozzarella.

Continuez comme ça jusqu'à épuisement des ingrédients mais en terminant par de la sauce tomate et du parmesan...

Placez au four à 180°C pendant +/- 40 minutes.