

## Parmigiana d'aubergines au four



4  
personnes



Préparation 20'

Cuisson 40'

Niveau  
Facile

### Ingrédients

- 1 kg d'Aubergines
- 500 g de la Sauce Tomate
- 200 g de Mozzarella
- 1 gousse d'ail
- Huile d'olive



- 1 Préchauffer le four à 180 °C. Dans une casserole, faire chauffer un peu d'huile avec la gousse d'ail écrasée. Ajouter ensuite la sauce tomate ainsi que des herbes aromatiques. Laisser cuire pendant 15 minutes.
- 2 Laver les aubergines et les couper dans la longueur en tranches de 0,5 cm. Les disposer sur une plaque de cuisson et enfourner pendant 15 minutes. Couper la mozzarella, la saler et la laisser égoutter dans une passoire pour qu'elle perde son eau.
- 3 Dans un plat à gratin, disposer une couche d'aubergines, une couche de sauce tomate, puis un peu de mozzarella. Répéter l'opération jusqu'à former plusieurs couches.
- 4 Cuire au four pendant 25 minutes à 180 °C.



### Astuces

- Pensez à bien mettre de la sauce tomate au fond du plat à gratin pour éviter que les aubergines n'attachent.
  - Pour un résultat plus savoureux, ajoutez du parmesan ou un autre fromage au goût prononcé. Cette recette prévoit une précuisson des aubergines au four, mais la recette traditionnelle veut qu'elles soient **frites**. La friture prend plus de temps, mais elle est recommandée pour les plus gourmand-e-s !
- Essayez la même recette avec des autres légumes, la **Parmigiana de courgettes**, par exemple, est excellente!