

## La PARMIGIANA DI MELANZANE d'Andrée

### Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 kg d'aubergines longues
- 850 g de tomates mûres à point
- 350 g de mozzarella de bufflonne
- 100 g de parmesan râpé
- 1 petit oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 brin de basilic
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 dl d'huile d'olive + 2 dl d'huile d'arachide (pour frire les aubergines)
- Sel et poivre



### Recette

Macération 1 heure, cuisson 1 heure

Le coulis de tomates :

Laver et couper les tomates en gros cubes.

Peler et hacher finement l'oignon.

Peler et couper en fins bâtonnets la gousse d'ail dégermée.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse, ajouter l'oignon et lorsqu'il est translucide, les bâtonnets d'ail, les tomates puis le basilic.

Saler et poivrer.

Laisser cuire pendant 30 mn à feu doux en tournant souvent jusqu'à ce que la sauce épaisse.

Retirer le basilic et passer la sauce au moulin à légumes.

Les aubergines :

Les laver et les couper verticalement en tranches de 1 cm.

Les poudrer de sel fin, les mettre debout dans une passoire et les laisser dégorger 1 heure puis les éponger soigneusement.

Faire chauffer l'huile dans une grande poêle et y faire blondir les tranches d'aubergines sur les deux faces.

Egoutter ensuite sur du papier absorbant.

La cuisson au four :

Allumer le four (Th 6 - 180°)

Couper la mozzarella en tranches de 5mm d'épaisseur.

Dans un plat rectangulaire, ranger 1/3 des aubergines.

Les saupoudrer de 1/3 du parmesan, couvrir de 1/3 de mozzarella puis de 1/3 de coulis de tomates.

Faire ainsi une 2ème puis une 3ème couche.

Mettre la parmesane à four chaud pendant 30 mn.

Cette parmesane est très bonne chaude, mais encore meilleure tiède ou à température ambiante.

Servez la en entrée.