



Aubergines à la parmesane

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes + 10 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes + 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 3 aubergines
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 8 cl de vin blanc
- 500 g de coulis de tomate
- 125 g de tomates cerises
- 2 c. à s. de parmesan râpé
- 1 boule de mozzarella
- Une pincée de thym séché
- 4 tranches de jambon cru
- Sel, poivre

1. Épluchez l'oignon et la gousse d'ail. Émincez-les. Lavez les aubergines et coupez-les en tranches.
Faites chauffer un grill en fonte sur feu vif (ou branchez un grill électrique), badigeonnez-le d'huile et faites griller de chaque côté les tranches d'aubergines pendant 5 minutes. Les tranches ne doivent pas se chevaucher. Salez.

2. Faites chauffer de l'huile dans une sauteuse et faites revenir l'oignon et l'ail quelques minutes. Salez poivrez et assaisonnez d'une pincée de thym. Coupez les tomates cerises en deux et ajoutez-les dans la poêle. Poursuivez la cuisson 10 minutes. Ajoutez la purée de tomate et le vin blanc. Laissez mijoter 20 minutes.
3. Laissez refroidir avant de verser la sauce dans une boîte fraîcheur FoodSaver[®]. Placez les tranches d'aubergine dans une autre boîte fraîcheur FoodSaver[®]. Mettez sous vide et placez au frais.

Le jour J

1. Ajoutez un fond de sauce dans un plat à gratin. Répartissez la moitié des tranches d'aubergine et recouvrez de coulis. Ajoutez le reste des tranches d'aubergine et terminez par le coulis. Parsemez de parmesan râpé et ajoutez la mozzarella coupée en tranches. Poivrez.
2. Faites préchauffer votre four à 200°C et enfournez pour 20 minutes. Vous pouvez terminer de gratiner sous le grill du four. Servez avec le jambon cru.