

La recette de Geneviève



Aubergines gratinées au parmesan

Recette pour 4 personnes

1 Ingrédients : 1 kg d'aubergine ; 2 gousses d'ail ; 800 g de tomates fraîches pelées et concassées ; 125 g de mozzarella râpée ; 75 g de parmesan râpé ; 200 g de ricotta ; 2 cuillères à soupe de concentré de tomates ; 5 cl d'huile d'olive ; 10 cl d'eau ; 10 cl de vin rouge ; gros sel ; sel et poivre.

2 Opérations :

- ✓ Détailler les aubergines en fines tranches dans la longueur et les faire dégorger dans le gros sel pendant 20 minutes.
- ✓ Hacher les gousses d'ail.
- ✓ Faire dorer l'ail avec 2 cl d'huile d'olive, y ajouter le vin, la tomate, le concentré. Remuer le tout, compléter avec l'eau ; saler et poivrer.
- ✓ Laisser mijoter à feu doux pendant 40 minutes.
- ✓ Chauffer le four à thermostat 6 ou 180 °C.
- ✓ Presser les aubergines pour éliminer l'eau au maximum et les déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.
- ✓ Les badigeonner d'huile d'olive avec un pinceau.
- ✓ Les précuire 30 minutes.
- ✓ Réaliser le montage du plat :
- ✓ Alternier les couches de sauce tomate, aubergines, mozzarella, parmesan, ricotta.
- ✓ Terminer par une couche épaisse des 3 fromages.
- ✓ Cuire 30 minutes.

Ce plat peut être accompagné d'une petite salade de roquette.

