

La parmigiana di melanzane



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
PM	Mélange d'épices italien en boîte 200 g DUCROS	0032787
0.1	Huile d'olive vierge extra biologique en bidon 5 L GID	0096619
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Poivre blanc moulu en sachet 1 kg DUCROS	0045638
PM	Origan en feuille en boîte 90 g LA CASE AUX	0286976
0.01	Purée d'ail en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0032540
1.5	Sauce tomate Tomatella en boîte 2 kg KNORR	0042879
3 PCE	Oignons	~
10 PCE	Aubergines	~
1	Basilic frais	~
0.2	Parmesan rapé	~
1	Mozzarella	~

Étapes de préparation

- 1 Laver, tailler en deux et inciser 5 aubergines. Sur une plaque, cuire les aubergines à 170°C assaisonnées de sel, de poivre et d'huile d'olive pour en récupérer la chair.
- 2 Laver, tailler en deux et inciser les 5 autres aubergines. Sur une plaque, les cuire également à 170°C assaisonnées de sel, de poivre et d'huile d'olive.
- 3 A l'aide d'une cuillère à potage, récupérer la pulpe d'aubergine et la hacher grossièrement.

- 4 Dans un sautoir avec de l'huile d'olive, faire suer les oignons ciselés et la pulpe d'aubergine. Ajouter la pulpe d'ail. Une fois la pulpe séchée, rectifier l'assaisonnement avec le mélange d'épices Italien. Ajouter la moitié de la sauce tomate et l'origan séché. Mélanger et ajouter les feuilles de basilic. Laisser mijoter 30 minutes en n'oubliant pas de mélanger de temps en temps.
- 5 Verser l'autre partie de la sauce tomate dans le fond d'un plat à gratin, déposer les demi-aubergines, puis ajouter la préparation de pulpe d'aubergine. Détailler la mozzarella en tranches. La déposer sur la pulpe. Assaisonner avec le mélange d'épices italien et le parmesan râpé.
- 6 Gratiner les aubergines au four à 180°C jusqu'à coloration. Servir, arrosé d'un peu de sauce de cuisson.