



TECNOLOGIE
MULTICUISSON



PARMIGIANA DI MELANZANE



6 personnes



45 min



25 min

PARMIGIANA DI MELANZANE

Ingrédients :

5 aubergines
1 L d'huile de friture
2 boules de mozzarella de 125 g
500 g de sauce tomate maison
1 gousse d'ail
½ bouquet d'origan
300 g de parmesan
Quelques feuilles de basilic
Sel
Poivre

Cuissons :

TRADITIONNELLE

VAPEUR

MICRO-ONDES

Notes :

**dans le four OMNICHÉF, il existe la recette du gratin d'aubergines. Il suffit de paramétrer le poids du plat et le four renseigne automatiquement : le niveau de cuisson, la température et le temps de cuisson.*

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C. Mettre le programme « **Gratin d'aubergines** » et laisser le four préchauffer.

Laver les aubergines, puis les couper en tranches de 1 cm d'épaisseur dans la longueur. Dans une casserole, porter l'huile de friture à 180°C. Plonger les aubergines dans l'huile et les laisser frire jusqu'à l'obtention d'une belle coloration. Les sortir de l'huile et les égoutter sur du papier absorbant. Effiler la mozzarella.

Faire chauffer la sauce tomate dans une casserole. Peler la gousse d'ail, la presser et la mettre dans la sauce. Effeuille l'origan et l'ajouter également.

Napper le fond d'une cocotte de sauce tomate. Déposer une couche d'aubergines frites, puis napper à nouveau de sauce tomate. Ajouter de la mozzarella effilée, puis saupoudrer de parmesan. Renouveler l'opération trois fois en alternant la sauce tomate, les aubergines frites, la mozzarella et le parmesan de manière à obtenir quatre couches au total. Terminer par une dernière couche de sauce tomate, agrémentée de parmesan et de mozzarella effilochée.

Couvrir la cocotte de papier aluminium. Enfourner pour 15 min de cuisson. Une fois le temps écoulé, retirer le papier aluminium et laisser gratiner environ 5 min sous le grill du four. Disposer quelques feuilles de basilic et déguster chaud.

