



Torah-Box.com

j u d a ï s m e e n t r e f e m m e s

AUBERGINES ALLA PARMIGIANA

Pour 6 personnes Temps de préparation : 40 min Cuisson : 30 min Difficulté : moyenne

INGRÉDIENTS

- 2 aubergines nettoyées, vérifiées et coupées en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur avec la peau
- 2 œufs entiers vérifiés
- 1/3 verre de farine tamisée
- 4 cuillères à soupe d'huile végétale
- 2 verres de sauce tomate aromatisée
- 1 verre de parmesan râpé
- 1-2 mozzarellas coupées en tranches
- Quelques feuilles de basilic nettoyées et vérifiées

RÉALISATION

- Préchauffez le four à 175°C.
- Mettez sur le plan de travail du papier absorbant et posez-y les tranches d'aubergines.
- Salez les tranches et laissez-les reposer 30 min.
- Faites chauffer dans une sauteuse l'huile à feu moyen.
- Battez les œufs dans une assiette creuse. Trempez chaque tranche recto verso dans l'œuf battu avant de la faire passer dans la farine, que vous aurez versée dans une seconde assiette. Mettez-les à revenir dans la sauteuse. Faites-les cuire des deux côtés, puis disposez une première couche dans un plat à four.
- Couvrez les aubergines de sauce tomate puis saupoudrez de fromage râpé (parmesan) et disposez sur chaque tranche d'aubergine une tranche de mozzarella et quelques feuilles de basilic.
- Répétez cette étape en alternant les tranches d'aubergines, la sauce tomate, le parmesan, la mozzarella et le basilic.
- Enfournerez le tout pendant 20 min. Sortez le plat et servez chaud.



Bon appétit !