Aubergine alla Parmigiana

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile
Pour 4 pers.
Préparation | 45 min
Cuisson | 50 min
Repos | 1 h

INGRÉDIENTS

- 2aubergines
- 250g de mascarpone ou ricotta
- 200g de purée de tomates concassées
- 90à 100 g de parmesan
- 250Mozzarella râpée
- 1cuil à café de thym
- Ail
- Huile
- Sel, poivre

Une heure avant, coupez le pédoncule des aubergines puis faire des tranches d'1 cm d'épaisseur.

Faites les dégorger dans un saladier contenant de l'eau froide salée (1cuil. à café rase) à café rase) pendant 1h.

Égouttez et épongez-les bien.

Dans une grande poêle, faire chauffer de l'huile d'olive puis faire griller les tranches des deux côtés 4 à 5 min.

Une fois bien dorées, stoppez la cuisson.

Frottez l'intérieur de votre plat à gratin avec une gousse d'ail.

Dans un saladier, mélangez le mascarpone, l'ail coupé en dés, la purée de tomates, la crème liquide, le thym. Assaisonnez en sel, poivre.

Versez un peu de ce mélange dans votre plat à gratin (sur env. 0.5 cm), déposez les tranches d'aubergines côte à côte, couvrir tout le mascarpone. Recommencez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

Terminez par de la crème, saupoudrez de parmesan.

Enfournez dans un four préchauffé à 200 °C pour 45 min de cuisson. Vos aubergines doivent être tendres et fondantes, votre gratin doit avoir une belle couleur dorée.

Vous pouvez accompagner ce gratin d'un peu de salade, si vous le souhaitez.