



## Aubergines à la parmesane

Ce qu'il vous faut pour 4 personnes:

2 belles aubergines

400 g de sauce tomate cuisinée (c'est à dire environ 2 kg de tomates cuites avec 4 oignons, du sel, poivre, basilic ou si vous êtes pressé un bocal de sauce tomates cuisinée toute prête)

1 boule de Mozzarella di Buffala

50 g de parmesan

une quinzaine de feuilles de basilic frais

sel, poivre

Vous pelez les aubergines et les coupez en fines tranches dans le sens de la longueur. Vous les déposez côte à côte dans plusieurs plats à gratin et vous les passez 6 mn au micro onde fonction micro + grill ou à défaut une dizaine de minutes dans le four en position grill. Vous conservez un plat à gratin recouvert de son lit d'aubergines, vous recouvrez d'une couche de sauce tomates, vous saupoudrez de parmesan, de sel et de poivre, et vous ajoutez quelques feuilles de basilic. Vous déposez une nouvelle couche d'aubergines et vous continuez ainsi de suite les couches en alternant aubergines et tomates. Vous finissez par une couche de tomates que vous recouvrez de mozzarella découpée en fines tranches.

Vous faites dorer soit au micro onde, fonction micro + grill pendant un quart d'heure environ ou bien au four à environ 190° pendant 30mn.

<http://moussetic.canalblog.com>

