

Piccata de veau aux aubergines farcies

Préparation 15 mn

Macération 20 mn

Cuisson 40 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 escalopes de veau
2 grosses aubergines
4 tomates
1 citron
2 gousses d'ail
6 filets d'anchois à l'huile
50 g de câpres
50 g de parmesan râpé
10 cl d'huile d'olive
50 g de beurre
Sel et poivre

Couper les aubergines en 6 tranches dans la longueur, les saler et les faire dégorger 20 mn.

Peler le citron à vif et découper sa chair en petits dés.

Dédoubler les filets d'anchois.

Peler, épépiner et hacher les tomates, les faire revenir 4 à 5 mn dans une cuillère d'huile. Poivrer. Hors du feu les saupoudrer de la moitié du parmesan.

Essuyer les aubergines et les poêler à l'huile d'olive sur feu vif puis les égoutter sur du papier absorbant.

Sur chaque tranche d'aubergine mettre une cuillère de compotée de tomates, un demi filet d'anchois et plier la tranche d'aubergine en deux.

Mettre dans un plat à four huilé et saupoudrer du reste de parmesan.

Ajouter un filet d'huile et faire cuire 10 mn à four préchauffé à 210°.

Cuire les escalopes salées et poivrées dans 20 g de beurre et les réserver au chaud.

Poêler les dés de citrons 3-4 mn, ajouter le reste beurre et les câpres. Disposer la viande dans les assiettes, napper de sauce et entourer des aubergines farcies.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>