

# Aubergines Parmigiana

dans la cuisine de Tell ...



Pour 4 personnes

Préparation : 40 min

Cuisson : 30 minutes

Difficulté : Facile



## Les Courses

2 gros oeufs ♥ 45 g de farine blanche ordinaire ♥ 2 aubergines coupées en tranches fines dans la longueur

4 cs d'huile (colza pour moi) ♥ 60 cl de sauce tomate ♥ 60 g de parmesan râpé ♥ 1 bouquet de basilic

300 g de mozzarella coupée en tranches ♥ sel et poivre fraîchement moulu



## Le matériel

1 plat à gratin



## La Préparation

Préchauffez le four à 160°.

Battez les oeufs dans un bol, salez et poivrez. Versez la farine dans une assiette.

Roulez une tranche d'aubergine dans l'oeuf puis dans la farine. Répétez l'opération avec le reste des tranches d'aubergine.

Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites frire à feu moyen les tranches d'aubergine par lots successifs 5 minutes de chaque côté.

Égouttez au fur et à mesure sur du papier absorbant et continuez jusqu'à ce que toutes les aubergines soient frites.

Dans le plat à four, versez une couche de sauce tomate, de tranches d'aubergines, de parmesan, de feuilles de basilic et de mozzarella.

Continuez ainsi jusqu'à épuisement de tous les ingrédients en terminant par de la sauce tomate et de la mozzarella.

Salez et poivrez.

Enfournez et faites cuire 30 minutes.

Garnissez de feuilles de basilic et servez chaud avec une salade ou viande grillée.



*Je ne suis pas fan des aubergines mais là, je peux vous dire que c'est un pur délice. Ce plat peut être congelé pendant un mois ou préparé la veille.*