



Pressé d'aubergines au parmesan...

Il vous faut, pour 4 personnes:

- **2 ou 3 aubergines (selon votre gourmandise la taille)**
- **du parmesan râpé, environ 40 grammes, ou mieux un morceau de parmesan**
- **huile d'olive**
- **fleur de sel, poivre du moulin**
- **quelques feuilles de basilic**

ustensiles:

- **1 mandoline**
- **1 économe**
- **1 pinceau de cuisine**
- **1 petite terrine**

Préchauffez votre four à 180°.

Lavez les aubergines sans les éplucher et ôtez les extrémités. A l'aide de la mandoline, coupez des tranches fines dans le sens de la longueur et disposez-les sur la plaque du four que vous aurez recouvert d'une feuille de papier sulfurisé. Dès que les tranches d'aubergines recouvrent totalement la plaque, badigeonnez d'huile d'olive, à l'aide d'un pinceau. Vous pouvez superposer deux couches d'aubergines, dans ce cas badigeonnez à nouveau le dessus des aubergines.

Enfournez 15 minutes.

A la fin de la cuisson, sortez du four.

Si vous utilisez un morceau de parmesan, taillez des "pétales" de parmesan à l'aide d'un économe et réservez. Vous pouvez également râper le parmesan.

Ciselez les feuilles de basilic et réservez.

Dans la terrine, déposez quelques tranches d'aubergines, puis saupoudrez de parmesan et de basilic. Répétez jusqu'à épuisement des tanches d'aubergines.

Conservez au frais.





Les idées de Lolo...



Les idées de Lolo...