

Mille-feuilles aux aubergines, légumes et philadelphia



Petits légumes confits

1/2 oignon
1 gousse d'ail
1 càs d'huile d'olive
100g environ de champignon frais (ou une boîte)
350 g environ de courgettes
75 g environ de carottes
200g de tomates fraîches bien juteuses
1 c à s d'origan sel poivre
1/2 pincée de sucre
50 g de parmesan

Mettre dans le bol l'oignon, la gousse d'ail, l'huile d'olive, mixer quelques secondes Vit5. Racler les parois et régler 3mn /Vit1 /100°.

Ajouter ensuite les courgettes et les carottes (coupeés en petits dès) tomates (concassées), sel, poivre, l'origan et le sucre.

Mettre environ 30mn /sens inverse/ 100°/ mijotage avec capuchon.

Verser dans un saladier et ajouter le parmesan

Pour le montage il vous faut:

Des grosses aubergines rondes, du fromage philadelphia, des légumes confits.



Couper les aubergines en tranches épaisses d'au moins 1.5 cm, placez sur un plaque garni d'un silpat allant au four et badigeonnez d'un mélange, huile d'olive, sucre brun, vinaigre balsamique sel et poivre, cuire au four à 150°pendant 45 mn

Mille-feuilles,

1 tranche d'aubergine
1 couche de légumes
1 tranche d'aubergines
1 couche de fromage
etc.



Imprimer la recette