

Grenadins de veau, parmesane d'aubergines



Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn (compter plus suivant l'eau rendu par les tomates)

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 beaux grenadins de veau

8 feuilles de sauge fraîche ou sèche mais la fraîche est préférable

10 cl de Marsala sec (j'ai mis du demi sec)

30 g de beurre en morceaux

1 c à s d'huile d'olive

Fleur de sel et poivre du moulin

Pour la parmesane d'aubergines :

2 aubergines

6 tomates

10 feuilles de basilic

40 g de parmesan fraîchement râpé

1 mozzarella de bufflonne (j'en ai mis 2)

1 oeuf

20 g de beurre

4 c à s d'huile d'olive

Préparation de la parmesane d'aubergines : couper les tomates en quartiers et les cuire 15 mn sur feu vif dans une sauteuse (je les ai d'abord épépinées et j'ai cuit plus longtemps, 35 mn, pour que l'eau des tomates soit bien évaporée). Mixer au mixer plongeant et assaisonner.

Détailler les aubergines dans la longueur en lamelles de 5 mm d'épaisseur. Les badigeonner d'un voile d'huile d'olive et les cuire dans une poêle avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Les égoutter au fur et à mesure sur du papier absorbant.

Dans un plat à gratin étaler un peu de sauce tomate et mettre dessus une couche d'aubergines, saupoudrer de parmesan et recouvrir de quelques tranches de mozzarella et de feuilles de basilic. Verser 2 c à s d'oeuf battu et continuer jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une couche d'aubergines nappées de sauce tomate. Poser dessus le beurre en noisette et cuire à four préchauffé à 180° pendant 30 mn environ.

10 mn avant la fin de la cuisson de la parmesane chauffer l'huile dans une poêle et y dorer les grenadins 2 mn de chaque côté, réduire le feu et cuire à nouveau 20 mn de chaque côté. Retire les grenadins, mettre le Marsala dans la poêle, porter à ébullition et ajouter les feuilles de sauge ciselées. Dès l'ébullition incorporer le beurre en fouettant; Remettre les grenadins dans la poêle pour les enrober de sauce et servir avec la parmesane d'aubergines.

Vin conseillé : un Beaujolais village rouge ou un Saint Émilion rouge

Pour la cuisson des grenadins, il faut qu'ils soient légèrement rosés, il faut adapter la cuisson en fonction de leur épaisseur.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>