

Aubergines Parmiggiana

Ingrédients pour 4 personnes :

3 belles aubergines - 5 tomates - 150g de parmesan râpé - 1 branche de thym - 1 bouquet de basilic - quelques brins de romarin - 2 oignons jaunes - 2 gousses d'ail - 1 c. à s. d'huile d'olive - 1 pincée de sel

Préparation :

- 1. Préchauffez le four à 180°C.*
- 2. Lavez les aubergines. Retirez le pédoncule et tranchez-les dans la longueur (environ 1,5 cm d'épaisseur).*
- 3. Déposez les tranches sur la plaque du four, sur un papier sulfurisé. Enfournuez 30 min et retournez les à mi-cuisson.*
- 4. Coupez les tomates en deux. Pressez-les délicatement dans vos mains pour extraire le jus et enlevez les pépins. Coupez les en dés.*
- 5. Hachez les oignons et l'ail. Faites-les revenir dans une cocotte avec l'huile d'olive. Ajoutez les dés de tomates, le basilic ciselé, le romarin, le thym, le sel. Laissez cuire 20 min en remuant.*
- 6. Dans un plat à gratin, alternez couches de sauce à la tomate, de parmesan et d'aubergines. Terminez par une couche de sauce tomate saupoudrée de parmesan.*
- 7. Faites gratiner 15 min au four.*