



Entrées

Tourettes d'aubergine à la méditerranéenne

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 aubergines
100 grammes de farine
2 œufs (battus)
100 grammes de chapelure
2 boules de mozzarella
poignée feuilles de basilic
30 grammes de parmesan (râpé)
huile végétale
poivre
sel

Pour la sauce tomate:

1 échalote (finement hachée)
2 gousses d'ail (écrasées)
1 cuillère à soupe de purée de tomate
1 pot de tomate
1/2 poivron rouge (en dés)
1 cuillère à soupe de cassonade
2 cuillères à soupe de basilic (séché)
huile d'olive

Méthode de préparation

Coupez les aubergines en tranches. Mettez la farine et les oeufs battus dans 2 assiettes profondes. Salez et poivrez la chapelure et mettez-la dans une autre assiette. Trempez les tranches d'aubergine d'abord dans la farine, puis dans les oeufs et enfin dans la chapelure.

Chauffez un fond d'huile dans une poêle profonde et rôtissez-y l'aubergine. Chauffez un filet d'huile d'olive et faites revenir l'échalote avec l'ail. Mélangez-y la purée de tomate et faites cuire 5 minutes. Ajoutez les tomates, le poivron, le sucre de canne et le basilic et faites mijoter 15 minutes. Salez et poivrez. Préchauffez le four à 180°C.

Déposez 4 tranches d'aubergine sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Déposez dessus une tranche de mozzarella puis de nouveau une tranche d'aubergine, de nouveau de la mozzarella et finalement de l'aubergine. Versez la sauce par-dessus et saupoudrez de fromage. Enfournez 10 minutes. Garnissez avec le basilic frais.

