



Les plats principaux

Tourettes de chou-rave et aubergine

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes viande hachée (mélangée)
2 gousses d'ail (pressées)
2 tomates (en rondelles)
2 échalotes (ciselées)
2 choux-raves
1 aubergine
250 grammes de mozzarella (en tranches)
2 cuillères à soupe de purée de tomate
800 grammes de tomates (hachées)
100 grammes de parmesan (râpé)
100 millilitres de vin rouge
50 grammes de chapelure
1 cuillère à soupe d'oregano (séché)
1 cuillère à café poudre de paprika
feuilles de basilic (quelques)
2 feuilles de laurier
brin romarin
bouquet de thym
pincer sucre
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites revenir les échalotes avec l'ail dans de l'huile d'olive. Ajoutez la purée de tomates et mélangez 2 minutes. Ajoutez le vin rouge et laissez l'alcool s'évaporer. Ajoutez les tomates hachées puis assaisonnez avec thym, romarin, laurier, origan, paprika, poivre & sel. Ajoutez une pincée de sucre et faites mijoter 15 minutes à feu doux.

Faites frire la viande hachée dans une poêle sèche. Ajoutez la sauce tomate. Préchauffez le four à 180°C.

Coupez l'aubergine en rondelles. Coupez les choux-raves en rondelles aussi grandes que celles d'aubergine. Salez et poivrez les rondelles d'aubergine et cuisez-les bien brunes des deux côtés dans de l'huile d'olive. Égouttez-les sur

du papier de cuisine. Faites la même chose avec les rondelles de chou-rave.

Répandez un peu de la sauce tomate-haché dans le fond d'un plat à four. Construisez une tourette par personne. Commencez par une rondelle de chourave puis une rondelle d'aubergine et répétez. Terminez par une rondelle de

tomate et une tranche de mozzarella. Versez le reste de la sauce tomate-haché par-dessus. Mélangez le parmesan râpé et un filet d'huile d'olive à la chapelure et versez le mélange sur les tourettes. Enfourez 15 minutes jusqu'à ce que le dessus soit brun doré. Décorez avec quelques feuilles de basilic.

Ustensiles de cuisine

Four

