

AUBERGINES GRATINEES AU PARMESAN

LA RECETTE DU PÔLE CULINAIRE

TEMPS DE PREPARATION

15 minutes

TEMPS DE CUISSON

50 minutes

INGREDIENTS (pour 6 personnes)

5 aubergines
200 g de tomates pelées concassées
25 g de concentré de tomate
2 oignons
1 gousse d'ail
100 g de parmesan râpé
50 mL d'huile d'olive
Herbes de Provence
Sel



ETAPES DE PREPARATION

- Préchauffer le four à 150°C
- Laver les aubergines, retirer la queue et les tailler en cubes de 2 cm ou en rondelles
- Déposer les cubes d'aubergines sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et les badigeonner d'huile d'olive avec un pinceau
- Enfourner pendant 20 min à 150°C
- Peler et hacher les oignons et l'ail
- Faire revenir le mélange oignon/ail dans une sauteuse à feu moyen
- Ajouter les tomates concassées, le concentré de tomate et les herbes de Provence
- Mélanger et laisser mijoter pendant 15 min jusqu'à réduction de la sauce
- Retirer les aubergines cuites du four et les ajouter dans la sauteuse
- Ajouter la moitié du parmesan
- Mélanger le tout
- Verser le mélange dans un plat à gratin
- Saupoudrer du reste de parmesan pour gratiner
- Cuire au four 150°C pendant 30 min
- Sortir les aubergines gratinées du four
- Servir aussitôt

Bon appétit !