

N°241



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

Aubergines à la parmesane



Photo : N. Leser

francine.

NICOLAS

Préparation : 20 Min - Cuisson : 30 Min

Pour 6 personnes

3 aubergines | 1 bouquet garni | huile d'olive | 25 g de farine de blé Francine | 100 g de parmesan râpé | 1 kg de tomates | 3 gousses d'ail | 3 oignons | Du sel et du poivre

Couper les aubergines en tranches sans les éplucher. Les **saupoudrer** de sel, **mélanger**, et les **mettre** dans une passoire pour environ 1 h.

Préparation la sauce tomate :

Verser un peu d'huile d'olive dans une casserole, **ajouter** les oignons pelés émincés et les **faire revenir** sans coloration 5 min. **Ajouter** les morceaux de tomate, du sel, du poivre, le bouquet garni et les gousses d'ail pelées et couper finement. **Mettre** un couvercle et **laisser frémir** pendant 15 min environ. **Rincer** les tranches d'aubergines sous l'eau froide et les **essuyer** une par une. **Verser** la farine de blé Francine sur une assiette. **Poudrer** chaque tranche des deux côtés. **Faire chauffer** de l'huile d'olive dans une poêle et **faire colorer** de chaque côté les rondelles d'aubergines. Les **poser** sur du papier absorbant au fur et à mesure. **Huiler** légèrement un plat. **Poser** une couche de rondelles d'aubergines, une couche de sauce tomate et **saupoudrer** de parmesan. **Poser** une nouvelle couche de rondelles d'aubergines, une couche de sauce tomate et **saupoudrer** de parmesan. **Renouveler** l'opération et terminer par le parmesan. **Préchauffer** le four à 200°C (Th.7) et **enfournier** pour 25 à 30 min. **Servir** très chaud.

Variante : Ajouter une couche de jambon cru coupé en lanières ou des lardons. Remplacer les aubergines par des rondelles de

- Nez : de baies sauvages.
- Bouche : rond, typé.



courgettes. Utiliser un pot de sauce tomate ou un pot de sauce poivron et aubergine. Effeuilleur du thym sur les tomates.

le conseil de votre caviste :
Château de l'Aumerade Cuvée Marie Christine 2010 Côtes de Provence rosé cru classé

Et aussi :
Jardin de Jules Domaine de la Clapière 2009 Vin de Pays d'Oc rouge

Retrouvez toutes les recettes de Francine sur www.francine.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION