

## DFM 930 CHAUD DEVANT 2018

### « Les Bons petits plats de Francette »

#### Parmigiana di Melanzane, Gratin d'Aubergines à la Napolitaine

Préparation : 1h, Cuisson : 1h15, Pour : 6 à 8 personnes

Il vous faut :

1,2kg d'aubergines (soit 4/5 pièces), 50cl de passata (purée de tomates, voir recette ci-dessous), 80g de parmesan fraîchement râpé, 300g de mozzarella fior di latte (au lait de vache), 3 œufs, 200g de farine environ, 2 poignées de feuilles de basilic, 2 litres d'huile pour friture, sel, poivre.

Epluchez les aubergines et coupez-les en tranche de 1cm d'épaisseur. Coupez la mozzarella en tranches puis en lanières et laissez-la égoutter dans une passoire. Râpez le parmesan finement. Chauffez l'huile dans une large casserole, à bord haut de préférence, jusqu'à ce qu'elle atteigne 180°C, (si vous n'avez pas de thermomètre de cuisson, faites tomber un morceau de pain dans l'huile chaude, s'il commence à frire cela signifie que la température est atteinte, sinon il faut chauffer encore un peu). Cassez les œufs battu dans une assiette creuse et battez-les en omelette. Placez la farine dans une seconde assiette creuse. Farinez les tranches d'aubergine puis plongez-les au fur et à mesure dans les œufs battus. Faites frire 3 ou 4 tranches d'aubergine à la fois, selon la taille de votre casserole : elles ne doivent pas se chevaucher pour cuire uniformément. Laissez-dorer en les retournant à mi-cuisson (comptez 3 à 4 min), puis déposez-les sur du papier absorbant pour les faire égoutter. Dans le fond d'un plat à gratin, commencez par répartir 2cuillère à soupe de passata. Procédez ensuite de la façon suivante : disposez les tranches d'aubergines en les faisant légèrement se chevaucher, couvrez d'une fine couche de passata, parsemez de parmesan, répartissez les lanières de mozzarella et le basilic grossièrement déchiré à la main. Répétez cette opération 2 fois de plus. Faites gratiner dans un four préchauffé à 180°C pendant 30min. Servez tiède, en entrée, éventuellement accompagné d'une salade, ou bien en plat avec du riz. La parmigiana est encore meilleure le lendemain.

*La PASSATA est une purée de tomates pas trop cuite, épaisse et presque sans gras. Vous pouvez la réaliser vous-même ou bien utiliser une passata toute prête en veillant à ce qu'elle soit de bonne qualité. Pour préparer de la passata, prenez 1 kg de tomates mûres, coupez-les en deux, ôtez les pépins et mettez les tomates dans une casserole avec un filet d'huile d'olive, 1 oignon émincé, 1 poignée de feuilles de basilic et du sel. Laissez cuire à feu doux pendant 30 min, passez le tout au moulin à légumes, remettez la casserole sur feu doux pendant 30 min pour que la texture soit plus épaisse.*