



Gratin d'aubergines à l'italienne: melanzane alla parmigiana



- 2 belles aubergines
- 5 tomates coupées en dés
- 3 gousses d'ail
- 2 oignons rouges émincés
- 100 g de parmesan fraîchement râpé
- 1 c. à s. d'origan séché
- Huile d'olive
- Sel, poivre du moulin
- 3 c. à s. de chapelure

Coupez les aubergines en tranches de 1 cm d'épaisseur. Saupoudrez-les sur les deux faces de gros sel et mettez-les à dégorger dans une passoire pendant une bonne demi-heure. Ensuite, rincez-les et essuyez-les avec du papier absorbant. Mettez le four à préchauffer à 210°.

Badigeonnez-les d'huile d'olive sur les deux faces et déposez-les sur une grille. Enfournez pour 20 minutes en les retournant à mi-cuisson.

Préparez la sauce tomate: Mixez ensemble une tomate, l'ail épluché, le sel et le poivre. Dans une sauteuse, mettez à chauffer 2 cuillères d'huile d'olive et ajoutez les oignons rouges. Laissez dorer quelques minutes puis ajoutez le mélange mixé. Mélangez bien et laissez l'ensemble mijoter une dizaine de minutes. Ajoutez le reste des tomates, couvrez et laissez cuire 20 à 30 minutes.

Mélangez la chapelure avec l'origan séché et une cuillère à soupe de parmesan.

Dans un plat à gratin, déposez une louche de sauce tomates, puis une couche de tranches d'aubergines.

Recouvrez de sauce tomates, puis saupoudrez de parmesan.

Recommencez l'opération jusqu'à épuisement de la sauce tomate et des tranches d'aubergine et couvrez de la chapelure.

Enfourez pour 30 minutes à 180°.