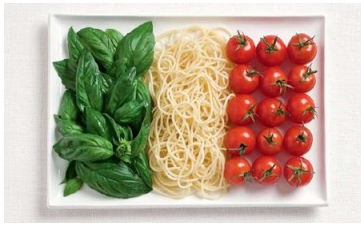


## Cours de cuisine Italienne

18 novembre 2014



### «Parmigiana»:

#### Pour 8 personnes

2 grandes boîtes de tomates pelées  
 1 bocal de purée de tomates  
 2 ou 3 échalotes  
 Un peu de sucre  
 Une feuille de laurier  
 700 g de bœuf haché  
 5 aubergines  
 2 sachets de 200g gruyère râpé  
 Parmesan  
 Roquefort  
 Farine  
 Lait  
 Huile  
 2 œufs  
 Sopalin

#### Préparation de la sauce tomate

Faire dorer 2 à 3 échalotes  
 Ajouter le bœuf haché en l'émiettant. Ajouter les tomates pelées après les avoir écrasées. Ajouter de l'eau : 1 fois le volume des boîtes vides.  
 Faire mijoter 1h30 à 2h.

#### Préparation des aubergines

Laver les aubergines, les essuyer et les couper en lamelles de 4 mm environ.  
 Préparer une pâte à crêpe salée.  
 Tremper les aubergines dans la pâte, les faire dorer dans l'huile bien chaude, les déposer dans un plat sur du sopalin, pour absorber l'huile.

#### Préparation de la parmigiana

Dans un plat qui va au four, mettre un peu de sauce tomate préparée, y déposer les beignets d'aubergine par couches  
 Etaler le gruyère râpé, du parmesan, du roquefort et couvrir de sauce tomate.  
 Recommencer l'opération jusqu'à la fin des beignets et en terminant par le gruyère, le parmesan et la sauce tomate.  
 Couvrir d'un papier aluminium et mettre au four à 180°C pendant 30 mn.

