

Entrées chaudes aux légumes

Parmesane d'aubergine et poivron rouge à la mozzarella


1h20

TEMPS TOTAL

1h

PRÉPARATION

20 min

CUISSON

0

REPOS

340

CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

**Ingrédients pour la
parmesane**

2 Aubergine
2 Poivron(s)
350 g Mozzarella
50 g Parmesan
1 Huile d'olive
1 Sel
1 branche(s) Romarin

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1** Préchauffer le four à 200°C (Th.7).
- 2** Disposer le poivron dans un plat et l'enduire d'huile d'olive. Assaisonner de sel et enfourner à 180°C (Th.6) pendant 1 heure.
- 3** Ôter les extrémités des aubergines préalablement lavées avec un couteau d'office.
- 4** Les couper en tranches d'un demi-centimètre dans la longueur avec un couteau éminceur. Réserver dans un saladier.
- 5** Faire chauffer une poêle sur feu vif avec une quantité généreuse d'huile d'olive.
- 6** Mettre les aubergines dans la poêle lorsque l'huile est chaude.
- 7** Retourner les tranches d'aubergine avec une spatule pour les faire colorer des deux côtés. Ajouter de l'huile si besoin.
- 8** Débarrasser les aubergines cuites sur une grille puis cuire le reste des aubergines. Ajouter de nouveau de l'huile si besoin.

- 9 Râper du parmesan au dessus d'une assiette. Réserver.
- 10 Tailler la mozzarella en tranches d'un demi-centimètre dans la longueur. Réserver dans un saladier.
- 11 Sortir le poivron du four et le débarrasser sur une assiette pour enlever sa peau.
- 12 Ouvrir le poivron en deux et retirer les pépins avec une cuillère à soupe.

Étape 2

Montage et cuisson de la parmesane

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Tapisser le fond d'un plat allant au four de tranches d'aubergine.
- 3 Couper une tranche d'aubergine en petits morceaux pour combler les trous dans le plat.
- 4 Assaisonner de sel et disposer les tranches de mozzarella.
- 5 Remettre une autre couche d'aubergine et combler de nouveau les trous avec de petits morceaux.
- 6 Assaisonner à nouveau de sel et recouvrir les aubergines de poivron rouge.
- 7 Mettre à nouveau une couche de mozzarella puis saler et disposer une dernière couche d'aubergine en comblant les trous.
- 8 Assaisonner de sel et saupoudrer le tout de parmesan râpé.
- 9 Enfourner pendant 20 minutes à 180°C (Th.6).

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir le plat du four et le laisser refroidir à température ambiante.
- 2 Servir directement dans le plat et décorer d'un brun de romarin.