

## Cours de cuisine du samedi 14 mai 2011



Maître cuisinier du jour : Paolo (grazie mille)

Au menu : spécialités siciliennes (recettes traditionnelles, familiales)

### **Parmigiana di melanzane / Aubergines gratinées au parmesan**

Idée apéritif : Campari

----

*Commencer par préparer la sauce tomate, puis le gratin.*

#### **Sauce tomate (base)**



- 6 tomates, fraîches ou en conserve (pulpe)
- 3 gousses d'ail
- 1 gros oignon
- Basilic, persil plat
- Huile d'olive

1. Disposer dans une poêle ou une casserole huilée : l'ail et l'oignon hâchés, la pulpe de tomates, le persil et le basilic coupés.
2. Laisser mijoter environ 30 mn (ne pas couvrir).



### \* Gratin d'aubergines

Pour 6 personnes / numero di persone : 6

- 6 aubergines / 6 melanzane
- Sauce tomate (base) / salsa di pomodoro
- 4 boules de mozzarella / 4 mozzarella
- 150 gr. de parmesan râpé / 150 gr. di parmigiano grattugiato
- 100 gr. de pecorino au poivre (fromage sicilien) / 100 gr. di pecorino
- Sel, poivre / sale, pepe
- Huile d'olive / olio di oliva

1. Préparer la sauce tomate (voir plus haut)
2. Pendant la cuisson du coulis, laver puis éplucher façon « Buren » les aubergines (photo 1)
3. Couper les aubergines en tranches de 0,5 mm
4. Faire suer les aubergines dans l'égouttoir (mettre du poids pour presser davantage l'eau) (photo 2)
5. Râper le parmesan, couper le pecorino en dés et couper la mozzarella en tranche de 0,5 mm
6. Lorsque les aubergines ont rendu leur eau, les sécher dans du papier absorbant (photo 3), les faire revenir des deux côtés dans une poêle huilée (photo 4). Attention les aubergines boivent beaucoup l'huile. Lorsque les tranches d'aubergine sont ramollies, les retirer de la poêle et les conserver dans un plat. Variante : les faire suer sous le gril du four (8-10 mn sur chaque face, position gril 260°)
7. Dans un plat rectangulaire huilé allant au four, disposer une couche de sauce tomate de base
8. Disposer ensuite les tranches d'aubergine les unes à côté des autres (photo 5)
9. Puis disposer les tranches de mozzarella et ajouter les dés de pecorino (photo 6 et 6bis)
10. Renouveler une fois l'opération 7, 8, 9 (terminer par une couche de mozzarella) (photo 7)
11. Saupoudrer de parmesan
12. Enfourner dans un four chaud à 180°, pendant 40 mn (photo 8)



*Delizioso. Buon appetito !*

## **La recette en photos**



*Photo 1 : Eplucher les aubergines  
Enlever l'humidité des aubergines*



*Photo 2 : Faire suer les aubergines  
(méthode tour de Pise)*

*Photo 3 :*



*Photo 4 : Faire dorer les aubergines  
Ajouter le pecorino en dés  
des deux côtés, dans de l'huile*



*Photo 5 : Dresser le plat allant au four, Photo 6 :  
y placer la sauce et les aubergines cuites*





*Photo 6bis : Disposer les tranches  
Enfourner 40 mn à 180°. Surveiller  
de mozzarella*

*Photo 7 : Renouveler l'opération en  
terminant par une couche de mozzarella*

*Photo 8 :*



*Et voilà le travail : c'est beau et c'est bon. Servir chaud.*