AUBERGINES A LA PARMESANE

Pour 6 personnes :

- 3 belles **aubergines** bien fermes
- huile d'olive
- 1 oignon, émincé et finement coupé
- 1/2 tête d'ail printanier, si vous en trouvez, sinon 1 gousse d'ail pelée et émincée
- 1 belle cuillère à café d'origan séché;
- 2 boites de 400g de **tomates** pelées de bonne qualité ou 1kg de tomates fraîches bien mûres.
- 1 pincée de sel de mer fraîchement moulu
- 1 pincée de poivre noir
- 1 cuillère à café de vinaigre de vin
- 4 belles poignées de **Parmesan** fraîchement râpé
- 2 poignées de chapelure
- quelques feuilles d'origan frais, hachées.
- 1 boule de 150g de mozzarella di buffala-

- Enlevez la queue des aubergines, coupez-les dans la longueur en lamelles de 1 cm d'épaisseur et mettez-les de côté.
- Badigeonner les lamelles d'aubergine d'huile d'olive avec un pinceau. Les mettre sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et je les ai faites cuire 10 minutes de chaque côté en chaleur tournante dans un four préchauffé à 210°C .
- Pendant ce temps, versez 2 à 3 filets d'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen. Ajoutez l'oignon, l'ail et l'origan séché et faites cuire 10 minutes, afin que l'oignon devienne transparent et que l'ail colore à peine
- Si vous utilisez des tomates pelées, hachez-les grossièrement. Si vous utilisez des tomates fraîches, incisez-les légèrement et ébouillantez-les 40 secondes. Puis, placez-les dans un saladier rempli d'eau fraîche pendant 30 secondes. Ôtez la peau et les pépins et coupez-les en gros morceaux. Ajoutez la chair des tomates ou les tomates pelées à l'oignon, l'ail et l'origan. Mélangez bien le tout, couvrez et laissez mijoter pendant 15 minutes.
- Quand la sauce a bien réduit, salez, poivrez et ajoutez une larme de vinaigre de vin et le basilic. Vous pouvez laisser les morceaux de tomates entiers ou les réduire en purée.
- Prenez un plat à four de 25 cm x 12-15cm. Versez une fine couche de sauce tomate, saupoudrez de Parmesan ,recouvrez d'une couche d'aubergines et de mozzarella . Répétez jusqu'à épuisement des ingrédients, en terminant par une couche de sauce tomate et de Parmesan.
- Enfournez le plat à 190°C pour une demi-heure, jusqu'à ce qu'il devienne doré, croustillant et bouillonnant.