



PARMIGIANA



2 pers.



35 min.



545 kcal/pers.*

INGRÉDIENTS

2 aubergines / 400g. de tomates concassées /
100g. de mozzarella / 100g. de lardons

FOND DE PLACARD

2 gousses d'ail / Huile d'olive

Préalable. Préchauffer le four à 200C°.

Aubergines. Laver et couper les aubergines en rondelles. Cuire les rondelles d'aubergines quelques minutes à la poêle avec de l'huile d'olive.

Lardons. Cuire les lardons à la poêle.

Sauce tomate. Mélanger les tomates concassées avec les gousses d'ail écrasées .

Montage de la Parmigiana. Recouvrir le fond d'un plat à gratin avec des rondelles d'aubergines, puis bien les recouvrir avec de la sauce tomate et parsemer quelques lardons et quelques morceaux de mozzarella. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant avec de la mozzarella.

Cuisson. Cuire au four pendant environ 20 minutes à 200C°.

* Donné à titre indicatif. Peut varier en fonction des produits utilisés.