

*Verrines*

# Verrines quatre couleurs



**1h20** **30 min** **50 min** **0** **431**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation de la sauce tomate

- 1 Eplucher les oignons avec un couteau d'office et les ciseler finement avec un couteau éminceur. Réserver dans un bol.
- 2 Verser l'huile d'olive dans une casserole et faire chauffer à feu vif.
- 3 Verser les oignons dans la casserole puis remuer avec une cuillère en bois.
- 4 Verser le coulis de tomates et mélanger. Saler et poivrer.
- 5 Lorsque le coulis est à ébullition, baisser le feu et laisser cuire pendant 30 minutes.

## Étape 2

### Préparation du pesto

- 1 Eplucher la gousse d'ail et réserver.
- 2 Effeuille le basilic et réserver quelques feuilles dans un bol pour la sauce tomate.
- 3 Placer le reste de feuille de basilic dans un verre mesureur.
- 4 Ajouter la gousse d'ail, les pignons de pin et le parmesan râpé.

Ingrédients  
pour 8 personnes

### Ingrédients pour les aubergines

2 **Aubergine**  
4 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour la mozzarella

250 g **Mozzarella**

### Ingrédients pour la sauce tomate

1 litre(s) **Coulis de tomates**  
1 **Oignon(s)**  
10 feuille(s) **Basilic**  
2 c. à soupe **Huile d'olive**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Ingrédients pour le pesto

- 5 Saler et assaisonner avec de l'huile d'olive.
- 6 Mixer le mélange avec le mixeur plongeant jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 7 A l'aide d'une maryse, débarrasser le pesto dans un bol. Réserver au réfrigérateur.

1 botte(s) **Basilic**  
20 g **Pignons de pin**  
25 g **Parmesan**  
20 cl **Huile d'olive**  
1 **Gousse(s) d'ail**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

### Étape 3

#### Réalisation de la sauce et préparation des aubergines

- 1 Eplucher les aubergines avec un économe puis ôter les extrémités. Les couper en tranches avec un couteau éminceur. Puis les couper bâtonnets de 1 cm et enfin en dés. Réserver dans un saladier.
- 2 Faire chauffer une poêle sur feu moyen avec un filet d'huile d'olive.
- 3 Lorsque l'huile est chaude, mettre la moitié des aubergines dans la poêle.
- 4 Saler et poivrer puis les faire sauter pour les dorer sur toutes les faces.
- 5 Rajouter de l'huile si nécessaire et les remuer sans cesse.
- 6 Lorsque les dés d'aubergine sont bien dorés, baisser le feu et après quelques secondes, les débarrasser dans une passoire.
- 7 Faire chauffer de nouveau la poêle avec de l'huile et mettre le reste d'aubergines. Saler, poivrer et faire sauter.
- 8 Remettre un peu d'huile d'olive et remuer. Lorsque les dés sont colorés, débarrasser dans la passoire.
- 9 Ajouter le basilic effeuillé dans la sauce tomate et mélanger à la spatule.
- 10 A l'aide d'un mixeur plongeant, mixer la sauce tomate directement dans la casserole. Réserver au chaud.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Avec un couteau éminceur, couper la mozzarella en cubes. Réserver dans un bol.
- 2 Disposer les dés d'aubergine dans une verrine et les tasser avec une cuillère à soupe.
- 3 Dresser les cubes de mozzarella sur les aubergines. Tasser avec une cuillère.
- 4 Verser la sauce tomate puis terminer en mettant une petite couche de pesto. Servir aussitôt.