François Pasteau

Entrées chaudes aux légumes

Parmesane d'aubergine et poivron rouge à la mozzarelle

1h20	1h	20 min	0	340
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	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 mozzarelle.
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 mozzarelle 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.