Enrico Masia

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. Effeuiller 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.

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.

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**