# PARMIGGIANA

Durée : 35 mn

Difficulté : 2/5

Nombre de portions : 4

**INGRÉDIENTS**

**Quantité/ Ingrédients**

* 4 aubergines
* 4 mozzarella di buffala
* 1 bouquet de basilic
* 100g de parmesan râpé
* 25cl d’huile d’olive
* Coulis de tomate basilic
* Tomates cerise et roquette
* Sel et poivre

**PROGRESSION DE LA RECETTE**

**Étape 1**

Couper les aubergines en rondelle épaisse

**Étape 2**

Faire revenir dans une poêle pendant 3 mn de chaque côté dans un filet d’huile d’olive

**Étape 3**

Déposer les aubergines sur une feuille de papier absorbant

**Étape 4**

Couper en rondelle la mozzarella

**Étape 5**

Sur un papier sulfurisé déposé sur une plaque de cuisson, déposer les rondelles d’aubergine et de mozzarella en mille-feuille, en ajoutant sauce tomate, parmesan et basilic entre chaque couche. Piquer le mille-feuille avec un pic pour maintenir les ingrédients.

**Étape 6**

Mettre au four à 200°C pendant 10 mn. Dresser dans une assiette, ajouter des tomates cerise et la roquette en décoration et déguster