Aubergines parmesanes

Plat | 2 portions

Aubergines gratinées à la parmesane. Conter 1 aubergine par personne.



Ingrédients

- **2** aubergine
- **4 c à s** sauce tomate Mutti
- **1** gousse d'ail
- parmesan
- huile d'olive
- sel et poivre
- piment d'espelette
- pignons de pin
- basilic

Préparation

1. Couper les aubergines en deux et les quadriller avec un couteau. Badigeonner d’huile d’olive.Les poser face coupées sur la plaque (sur un silpa) et enfourner 35 minutes à 200°C.Dans un bol, mélanger 4 grosses cuillères à soupe de sauce tomate avec le sel, le poivre, le piment d’Espelette et l’ail émincé.Une fois les aubergines cuites, mélanger l’intérieur de la chair tendre avec une cuillère et ajouter la sauce tomate pour la recouvrir. Environ 2 cuillères à soupe de sauce par moitié suffisent.Ajouter quelques pignons de pin et râper du parmesan par-dessus.Enfourner en position grill à 180°C et retirer du four une fois le parmesan fondu.Ciseler du basilic dessus et déguster avec des croûtons et/ou du riz.

Tags

végétarien | healthy | facile | italien | économique | estival