



Parmigiana

Recette de V-ZUG SA



Préparation	1 h
Temps de repos	5 min
Temps de cuisson	40 min
Portions	4
Appareil	Combairsteamer V2000 à partir de 2021

Gratin d'aubergines à la mozzarella

Sauce tomate

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 piment, coupé en long et épépiné
- 1 cs d'huile d'olive
- 1 cc de concentré de tomates
- 800 g de tomates pelées et hachées, en conserve
- 1 cc de sucre
- 1 cc de sel
- Un peu de poivre

Montage

- 1 kg d'aubergines
- Huile d'olive pour badigeonner et graisser
- 1 cc de sel
- Un peu de poivre
- 300 g de mozzarella
- 1 bouquet de basilic
- 120 g de parmesan râpé
- 3 cs de chapelure





Sauce tomate

Hacher finement l'oignon, l'ail et le piment. Les faire blondir à feu moyen dans une poêle avec de l'huile d'olive. Ajouter le concentré de tomates, faire revenir rapidement. Ajouter le reste des ingrédients, porter à ébullition. Réduire le feu, laisser mijoter 45 minutes en remuant de temps en temps.

Montage

Couper les aubergines en long en tranches de 5 mm d'épaisseur. Les badigeonner généreusement d'huile d'olive. Saler, poivrer et laisser reposer un peu.

Couper la mozzarella en fines tranches. Ciseler les feuilles de basilic.

Graisser un plat en porcelaine d'un peu d'huile d'olive. Etaler 1/3 de la sauce tomate dans le plat. Répartir dessus 1/3 d'aubergines, de mozzarella et de basilic, parsemer d'1/3 du parmesan. Répéter 2 fois cette opération.

Parsemer de chapelure.

Cuisson

Préchauffer l'espace de cuisson à l'air chaud humide à 230 °C.

Cuire la parmigiana pendant 15 minutes sur une grille, au niveau moyen.

Réduire la chaleur, terminer la cuisson de la parmigiana à l'air chaud humide à 200 °C pendant 25 minutes.

Laisser reposer la parmigiana 5 minutes, avant de servir.

Etapes de cuisson

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230 °C avec Air chaud humide

Préchauffage terminé. Enfourner l'aliment à cuire.

Air chaud humide 230 °C pendant 15 min

Air chaud humide 200 °C pendant 25 min

Accessoires

Plat en porcelaine de 2 l environ.

Grille

Informations complémentaires

Créée le

26.01.2022

