



3 aubergines  
40 cl de coulis tomates  
2 boules de mozzarella  
50 g de parmesan râpé  
15 cl d'huile d'olive  
2 c. à s d'herbes de Provence  
Sel, Poivre

# AUBERGINES à la *parmigiana*

4 personnes

Lave et coupe les aubergines en tranches d'1 cm dans la longueur sans les peler. Fais-les frire 2 min de chaque côté dans une poêle avec l'huile. Pose-les au fur et à mesure sur une assiette recouverte de papier absorbant. Préchauffe le four à 200 °C. Coupe les boules de mozzarella en lamelles. Huile le fond d'un moule à gratin. Dispose des tranches d'aubergines et recouvre-les d'un peu de coulis de tomates, puis de lamelles de mozzarella. Sale, poivre et parsème d'herbes de Provence entre chaque couche. Termine avec une couche de coulis de tomates et les lamelles de mozzarella restantes coupées en cubes. Saupoudre de parmesan râpé et enfourne pour 15 min de cuisson. Parsème de basilic frais avant de déguster.