



# 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