

# Aubergines parmegiana

Recette de Weight Watcher's

## Ingrédients

- 2 pièce(s) Aubergine, (600 g)
- 4 cc Huile d'olive
- 1 pièce(s) Tomate, (200 g)
- 3 gousse(s) Ail
- 1 pièce(s) Oignon, blanc
- 2 CS Chapelure
- 2 CS Parmesan râpé
- 120 g Mozzarella allégée
- 1 portion(s) Tomate : concassée, pelée, pulpe en dés (consève au naturel), brique (200 g) concassées
- 1 cc Persil
- 1 cc Thym
- 3 cc Basilic, ciselé
- 1 pincée(s) Sel
- 1 pincée(s) Poivre, du moulin

## Instructions

1. Préchauffer le four, position gril. Rincer et sécher les aubergines, enlever le pédoncule puis les couper dans la longueur en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. A l'aide d'un pinceau, les enduire légèrement de 2 cc d'huile puis les étaler sur une grille placée au-dessus de la lèchefrite. Les faire griller 10 mn, en les retournant à mi-cuisson. Réserver.
2. Préchauffer le four à 200°C (th. 6/7). Peler la tomate et la couper en tranches fines. Peler et hacher l'ail puis l'oignon. Dans un bol, mélanger la chapelure et le parmesan. Couper la mozzarella en tranches fines.
3. Graisser un plat à gratin avec 1 cc d'huile, verser la moitié des tomates concassées, répartir un peu de persil et de thym, étaler la moitié des aubergines grillées, saler et poivrer. Recouvrir de rondelles de tomate, parsemer d'ail et d'oignon puis de la moitié du mélange chapelure/parmesan. Ajouter le reste de tomates concassées, d'aubergines grillées et du mélange chapelure/parmesan. Saler et poivrer, parsemer de basilic, recouvrir des tranches de mozzarella, asperger d'1 cc d'huile. Enfourner pour 25 mn. Recouvrir d'un papier aluminium jusqu'à mi-cuisson.