

## Viva les aubergines alla parmigiana!

### Ingrédients (pour environ 10 entrées ou 4 à 5 repas)

- Une aubergine assez ferme
- Deux œufs fouettés dans un bol
- ½ tasse de farine
- ¼ à ½ tasse d'huile de canola ou d'huile d'olive (ou un mélange des deux)
- Sel
- Une tasse de sauce italienne du Café du Presbytère
- Fromage mozzarella et parmesan (les deux râpés) au goût



### Préparation

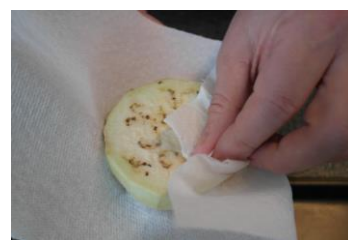
- Épluchez vos aubergines.
- Coupez-les en tranches assez épaisses, soit environ 1,5 à 2 cm (photo 1).
- Saupoudrez chaque tranche d'aubergine de sel sur un seul côté (photo 2). Placez-les au fur et à mesure qu'elles sont salées sur une tôle, soit côte-à-côte ou l'une par-dessus l'autre. Laissez-les ainsi dégorger pendant au moins 30 minutes.
- Lorsque les 30 minutes sont écoulées, épongez chaque tranche comme il faut pour retirer les excédents d'eau et le sel (photo 3).
- Faites chauffer l'huile à médium (il ne faut pas que l'huile brûle) dans un poêlon.
- Enfarinez les aubergines, tranche par tranche.
- Lorsque toutes les tranches sont enfarinées, vous êtes prêt à débiter la cuisson (photo 4). Prenez chaque tranche, l'une après l'autre, trempez-les dans l'œuf une à la fois (photo 5) et plongez-les tout de suite dans l'huile chaude pour frire. Assurez-vous de dorer chaque côté (photo 6). Si votre poêlon ne peut pas contenir toutes les tranches, procéder à la cuisson en deux ou trois étapes.



(1)



(2)



(3)

- Faites préchauffer le four à 350 degrés.
- Une fois les aubergines panées (photo 7), vous pouvez débiter le montage (photo 8). Prenez un plat de type pyrex, déposez au fond une petite quantité de sauce italienne du Café du Presbytère (environ l'équivalent d'une cuillère à table par aubergine). Déposez les aubergines sur la sauce. Recouvrez chaque aubergine de sauce italienne (cette fois avec une bonne cuillère à table comble, n'hésitez pas à en mettre plus pour bien recouvrir les tranches). Mélangez les deux fromages (mozzarella et parmesan) et déposez-les sur les tranches d'aubergine (vous pouvez en mettre au goût, voir la photo 9).
- Mettre au four jusqu'à ce que la sauce soit bien chaude et le fromage fondu.



(4)



(5)



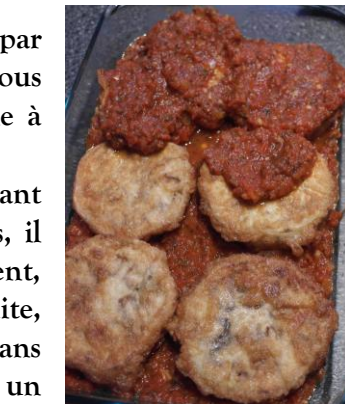
(6)

### *Les astuces de la chef Nathalie*

- Pendant que vos aubergines dégorgent, profitez du moment d'attente pour préparer la sauce italienne du Café du Presbytère.
- Cette recette d'aubergines peut être servie comme entrée ou à titre de plat principal. Il faudra alors une grosse tranche ou deux petites pour l'entrée par personne. Pour le repas principal, il s'agira de servir deux à trois tranches par assiette avec une bonne salade et le tour sera joué! Si vous avez plusieurs convives, n'hésitez pas à doubler et même à tripler la recette.
- Vous pouvez préparer cette recette à l'avance, soit avant l'arrivée de vos invités ou le jour précédent. Dans ce cas, il s'agit de faire la sauce et de la conserver à part. Également, vous faites cuire les aubergines dans l'huile et par la suite, vous les garder elles aussi à part, donc sans sauce et sans fromage, dans une pellicule plastique, un contenant ou un sac de conservation, après vous être assuré qu'elles soient bien refroidies. Quand vos invités seront arrivés, il ne vous restera qu'à procéder au montage et à faire réchauffer le tout au four.



(7)



(8)



(9)

BUONO APPETITO!