



Chef  Thierry



Recette du chef **Thierry Deletrez**

À table :

Nombre de personnes : 4 personnes

Coût : peu dispendieux

Degré de difficulté : facile

En cuisine :

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Temps de repos : aucun

Gratin d'aubergine au parmesan

Au marché :

2 aubergines coupées en tranches
250 ml (1 tasse) de lait de la laiterie de l'Outaouais
15 ml (1 c. à soupe) de beurre
30 ml (2 c. à soupe) de farine
1 oignon espagnol coupé en cube
1 gousse d'ail écrasée
6 feuilles de basilic hachées
60 ml (4 c. à soupe) de parmesan râpé
15 ml (1 c. à soupe) d'origan séché
1 boîte de tomates en dés
Huile d'olive
Sel et poivre

La recette :

- Dans une casserole, mettre 15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive et faire suer les oignons à feu doux pendant 5 minutes, ajouter l'ail, l'origan et faire suer à nouveau 1 minute.
- Ajouter les tomates en cubes puis cuire à feu doux avec couvercle pendant 45 minutes ne brassant de temps en temps.
- Saler et poivrer, ajouter le basilic puis passer le tout au robot culinaire afin d'obtenir une texture fine.
- Passer au tamis.
- Badigeonner les tranches d'aubergines de chaque côté avec un peu d'huile d'olive. Saler et poivrer.
- Faire griller les tranches d'aubergines au barbecue ou à la poêle environ 5 minutes de chaque côté.
- Déposer les tranches d'aubergines dans un plat allant au four et ajouter la sauce tomate.
- Dans une casserole, mettre le beurre à fondre à feu doux, ajouter la farine et mélanger à l'aide d'une spatule, ajouter le lait, saler et poivrer puis amener à ébullition en brassant à l'aide d'un fouet.
- Ajouter cette sauce sur le dessus des aubergines.
- Ajouter le parmesan puis cuire le tout au four pendant environ 20 minutes à 200° C (400° F) puis terminer la cuisson 3 minutes sur « Broil ».
- Servir.

Astuce du chef :

Si la sauce tomate est trop acide, ajouter une pincée de sucre.