

Aubergines à la Parmigiana



LES INGRÉDIENTS

- 1 kg d'aubergine,
- 800 gr de tomates concassées,
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates,
- 2 gousses d'ail,
- 250 gr de parmesan à râper,
- 250 gr de mozzarella,
- De l'huile d'olive,
- 10 cl de vin rouge,
- 10 cl d'eau,
- Du gros sel,
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- 1 bouquet de coriandre,
- Sel et poivre du moulin.

LA RECETTE

1. Coupez les aubergines en fines tranches dans le sens de la longueur avec [le grand santoku JAPAN](#) de Kyocera.
2. Faites-les dégorger avec le gros sel pendant 20 minutes.
3. Râpez la pulpe de l'ail avec [la râpe universelle](#) de Kyocera.
4. Dans un faitout, faites dorer l'ail râpé avec les 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, le vin, les tomates concassées ainsi que le concentré.
5. Remuez, ajoutez l'eau, saler et poivrer avec [le moulin à épices en bois](#) de Kyocera.
6. Couvrez et laissez mijoter 45 minutes à feu doux.
7. Coupez la mozzarella en dés avec [le grand santoku JAPAN](#) de Kyocera.
8. Quand les aubergines ont bien dégorgé, faites-les dorer à la poêle avec un peu d'huile d'olive.
9. Dès que la sauce tomate est prête, disposez dans un plat à gratin les tranches d'aubergines en alternance avec la mozzarella et la sauce tomate.
10. Finissez avec une couche d'aubergines, la sauce tomate et du parmesan fraîchement râpé avec [la râpe universelle](#) de Kyocera.
11. Mettez au four à 210°C (thermostat 7) durant 20 minutes.

Accompagnez ce délicieux plat de saison d'un vin rosé de l'Aveyron par exemple.

À consommer avec modération !

www.kyocera-cuisine.fr

Contact Presse: KEEPINTOUCH

Delfine Bourguignon - rp@keepintouch.fr



VOS USTENSILES

- ✓ **1 grand santoku JAPAN de Kyocera** à lame en céramique noire de 16 cm fiable et ultra tranchant



- ✓ **1 Râpe Universelle Kyocera** avec un manche pour le côté fonctionnel et une large surface de céramique pour râper plus rapidement une grande quantité d'aliments.



- ✓ **1 Moulin à épices Kyocera** avec broyeur en céramique, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût

