

Parmigiana de légumes d'été

Quickfacts

Temps actif:	35 minutes
Temps total:	105 minutes
Valeur nutritionnelle:	586 KCAL par personne

Ingrédients pour 4 personnes

3	poivrons jaunes, coupés en morceaux
2	Aubergines, en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur
2	Courgettes, en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur
4 brins	de romarin, aiguilles arrachées
5 CS	Huile d'olive
1 ½ CC	de sel
1 CS	Huile d'olive
2	gousses d'ail, finement hachées
2 CS	Purée de tomates
2	boîtes de tomates cerises pelées (400g chacune)
1 CC	Sucre
1 CC	Sel
un peu de	poivre
300 g	de mozzarella, émietlée
1 bouquet	de basilic, feuilles effeuillées
80 g	de parmesan râpé

Préparation

- 1) Mélangez les légumes, le romarin et l'huile dans un saladier et répartissez-les sur deux plaques recouvertes de papier sulfurisé, puis salez.
- 2) Cuire environ 25 minutes dans le four préchauffé à 200 degrés (air chaud). Retirer et laisser refroidir. Régler le four sur 200 degrés (chaleur de voûte et de sole).
- 3) Faire chauffer l'huile dans une poêle. Y faire revenir l'ail et le concentré de tomates. Ajouter ensuite les tomates et le sucre et assaisonner. Faire mijoter à feu moyen pendant environ 25 minutes.
- 4) Bien graisser un moule allant au four (environ 2½ litres). Verser les ⅓ de la sauce tomate dans le moule préparé, puis répartir les tranches d'aubergine et les ⅓ de mozzarella, de basilic et de parmesan. Répéter l'opération avec les poivrons, puis avec les courgettes.
- 5) Cuire pendant environ 45 minutes à mi-hauteur du four préchauffé. Retirer la parmigiana et la laisser reposer environ 5 minutes. Dresser et servir avec du pain.