

# Aubergines à la mozzarella façon italienne



Recette pour 8 personnes Préchauffer le four, thermostat 6 (180°C) Cuisson 60 min environ

## Aubergines à la mozzarella

- 100 g [d'oeufs](#) (2 oeufs) - 2,5 g [de basilic en poudre ou frais](#) - 90 g [de chapelure](#)
- 120 g [d'huile d'olive](#) - 1 kg [d'aubergines soit 3](#) - 3 g [de sel fin](#)
- 0,8 g [de piment d'espelette](#) - 330 g [de tomates soit 2](#) - 30 g [de pécorino](#)
- 215 g [de mozzarella](#)

## Préparation



**Rincer l'aubergine sous l'eau froide**, couper les deux extrémités, [tailler](#) en tranches épaisses. Verser la panure dans une [assiette](#). Rincer les tomates sous l'[eau](#) froide.

**Enlever le pédoncule des tomates**, couper en dés.

[Râper](#) le fromage pécorino. Dans un [ramequin](#), verser un oeuf et le basilic,

[battre](#) énergiquement. 2



**Dans le ramequin avec l'oeuf battu**, ajouter le second oeuf, battre à nouveau.

Couper la mozzarella en lamelles. Passer dans la chapelure les tranches d'aubergine.



Dans une **poêle**, verser une partie de l'huile, mettre à feu moyen, et faire **dorer** les aubergines des deux cotés, en salant et en **saupoudrant** de piment, ajouter de l'huile si besoin.



Dès la fin de **cuisson** des aubergines, dans un plat à gratin, placer une rangée d'aubergine, parsemer de dés de tomates, saupoudrer de pécorino.



Mettre une seconde rangée d'aubergine, puis de pécorino, **arroser** avec les oeufs, **couvrir** avec la mozzarella.



**Enfourner** pendant 1 heure environ. servir chaud.