



Temps Total
180 MIN.

Portion
7,5 OZ/212,6 G

Difficulté
EASY

Cette casserole italienne classique ne se démode jamais. Voici un plat végétarien copieux, rassasiant et des plus savoureux.

Rendements
12

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
4 aubergines, tranches de ½ po/1 cm – environ 16 tranches par aubergine	15.9 oz	450 g
Sel	1 c. à s.	15 mL
Farine tout usage	1 tasse	250 mL
Assaisonnement italien, séché et divisé	2 c. à s.	30 mL
Poivre noir	2 c. à t.	10 mL
Œufs	9	9
Chapelure Panko	7 tasses	1 L
Huile d'olive, divisée	2 tasses	500 mL
Huile d'olive	1/4 tasse	60 mL
Ail, émincé	3 c. à s.	45 mL
Pâte de tomates	1/2 tasse	125 mL
Soupe condensée aux tomates de Campbell's®	1 boîte 48 oz	1 boîte 1.36 L
Origan, séché	2 c. à s.	30 mL
Poivre noir	2 c. à t.	10 mL
Feuilles de basilic, fraîches OU	1 tasse	250 mL
Basilic, séché, divisé	4 c. à t.	20 mL
Fromage Ricotta	3 tasses	750 mL
Fromage mozzarella faible en gras, râpé	2 tasses	500 mL
Fromage parmesan, râpé et divisé	1 tasse	250 mL
Sel	1 c. à t.	5 mL
Poivre noir	1/2 c. à t.	2 mL



Tip

Ou, utilisez la Soupe condensée aux tomates à faible teneur en sodium de Campbell®, 12 x 1,36 L (48 oz), code #18987



INSTRUCTIONS

1. Dans un grand bol, mélanger les tranches d'aubergine et le sel. Laisser reposer de 10 à 15 minutes. Rincer et sécher en tapotant.
 2. Dans un bol moyen, fouetter la farine, 1 c. à soupe (15 mL) d'assaisonnement italien et le poivre noir. Dans un autre bol moyen, fouetter les œufs. Dans un autre bol moyen, mélanger la chapelure et l'assaisonnement italien restant. Enfariner les tranches d'aubergine, tremper dans les œufs, puis enrober du mélange de chapelure, en pressant pour faire adhérer.
 3. Dans une grande poêle à feu moyen-élevé, verser 1/4 tasse (60 mL) d'huile et faire frire 8 tranches d'aubergine, en les retournant une fois, de 6 à 10 minutes ou jusqu'à dorées et bien cuites. Transférer sur une plaque à pâtisserie recouverte d'un essuie-tout. Répéter sept autres fois.
 4. Entre-temps, dans une grande casserole à feu moyen, verser l'huile. Ajouter l'ail et cuire, en remuant de temps en temps, de 1 à 2 minutes ou jusqu'à odorant. Incorporer la pâte de tomates. Cuire 1 minute. Incorporer la soupe condensée aux tomates et l'origan ; porter à ébullition. Remuer jusqu'à homogène. Réduire le feu à moyen-doux. Laisser mijoter, en remuant de temps en temps, de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les saveurs se marient et que la sauce soit bien chaude. Poivrer. Incorporer les trois quarts du basilic.
 5. Dans un bol moyen, mélanger la ricotta, la mozzarella et 3/4 de tasse (175 mL) de parmesan.
 6. Étaler 1 tasse (250 mL) de sauce tomate dans le fond d'un moule de restauration demi-grandeur de 4 po (10 cm) de profondeur.
 7. Superposer 16 tranches d'aubergine. Déposer 1/2 tasse (125 mL) de mélange de ricotta. Répéter les couches 3 fois de plus.
 8. Cuire au four à 400°F (200°C) de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que les aubergines soient tendres, que la casserole soit dorée et bouillonnante, et qu'une température interne de 165°F (74°C) ou plus soit maintenue pendant 15 secondes.
CCP : Garder chaud à 140°F (60°C) ou plus pour servir.
Pour servir : Garnir avec le reste du basilic restant.
CCP :
- Si désiré, remplacez la chapelure Panko par de la chapelure ordinaire.
 - Si désiré, utilisez des escalopes d'aubergine panées congelées et décongelées.