



Parmigiana – Parmigiana orientale en tajine

Temps de préparation: 30 minutes

Pour 2 personnes

Ingédients:

- 2 aubergines
- 10 pomodorini (sauce tomate) au cumin
- 1 pincée d'origan
- 120 g de semoule
- 6 feuilles de menthe
- 6 feuilles de basilic
- 6 feuilles de thym
- 100 g de parmesan
- 2 pièces de burrata
- Labneh ou yogourt grec
- 100 g de pinsa
- 10 cl d'huile d'olive
- Sésame



Préparation:

Couper les aubergines en petits morceaux et les saler pour les dégorger. Laisser reposer pendant environ une heure. Presser les morceaux d'aubergines avec les mains pour bien éliminer toute l'eau. Placer les aubergines sur une assiette et les tamponner avec du papier ménager, jusqu'à ce qu'elles soient sèches. Dans un bol, mélanger les aubergines avec la semoule et les frire pendant une minute à la poêle dans une quantité généreuse d'huile. L'huile doit être à une température d'environ 170 degrés.

Retirer les aubergines de la poêle à l'aide d'une écumoire et les placer dans une assiette recouverte de papier ménager.

Verser la sauce tomate sur le fond du tajine. Déposer les aubergines sur la sauce et saupoudrer d'origan. Déchirer les burrata et la menthe en petits morceaux et les placer dans le tajine. Découper finement le thym et le basilic et

répartir sur le tout. Ajouter encore un peu de sauce tomate à la cuillère et parsemer le tout de parmesan râpé. Placer le couvercle sur le tajine et faire cuire au four préchauffé à 180 degrés pendant 15 minutes.

Pour terminer, répartir un peu de labneh ou de yogourt sur la parmigiana cuite et affiner le tout avec un peu de sésame.

Cette parmigiana orientale est encore plus savoureuse accompagnée d'un morceau de pinsa. Vous ne savez pas ce que c'est? Trouvez ici la recette de la délicieuse pinsa romana:



Retrouvez toutes les recettes à télécharger sur [Consumo.ch](https://www.consumo.ch)