



Aubergine alla parmigiana frite à l'air



the Smart Oven® Air Fryer Pro

Breville®

Aubergine alla parmigiana frite à l'air



Préparation 1 heure / Cuisson 40 minutes AIRFRY + 10 minutes BAKE



Portions 6



the Smart Oven® Air Fryer Pro

Aubergine

1 aubergine moyenne (environ 450 g/1 lb)

1 tasse (55 g) de chapelure panko

1 tasse (60 g) de parmesan finement râpé

1 c. à thé d'origan séché

1 c. à thé de sel kasher

¼ c. à thé de poivre noir fraîchement moulu

⅓ tasse (45 g) de farine tout usage

2 œufs

Sauce marinara

1 boîte de 790 g (28 oz) de tomates entières

2 c. à soupe d'huile d'olive

2 gousses d'ail, émincées

1 c. à thé de sel kasher

⅓ c. à thé d'origan séché

Pincée de flocons de piments rouges

Montage

1 tasse (115 g) de mozzarella, effiloché

⅓ tasse (20 g) de parmesan, râpé finement

Méthode

1. Couper l'aubergine sur la largeur en tranches de 1 cm (½ po). Étaler en une seule couche sur une plaque de cuisson et saupoudrer chaque côté des tranches avec ½ c. à thé de sel kasher. Laisser reposer 20 minutes.
2. Pendant ce temps, préparer la panure. Dans le bol d'un robot culinaire Breville, mélanger le panko, le parmesan, l'origan, le sel et le poivre jusqu'à consistance de fine chapelure, environ 15 à 20 secondes. Transférer dans un plat peu profond.
3. Mettre la farine dans un second plat peu profond. Dans un troisième plat, battre les œufs avec 2 c. à soupe d'eau.
4. Presser fermement les tranches d'aubergine sur les deux côtés avec du papier essuie-tout ou un torchon propre pour les assécher le plus possible.
5. Enfariner les tranches d'aubergine, par portions, et les secouer pour enlever l'excès de farine. Les plonger dans l'œuf et les égoutter. Enrober les tranches du mélange de panko sur tous les côtés. Garder l'excédent de chapelure pour la finition.
6. Déposer la moitié des tranches d'aubergine en une seule couche sur le panier de friture. Réserver l'autre moitié sur une plaque de cuisson sèche.
7. Sélectionner AIRFRY/375°F (190°C) / SUPER CONVECTION/20 minutes et appuyer sur DÉMARRER pour préchauffer le four.
8. Insérer la grille en position 4 et cuire jusqu'à ce qu'elles soient brunies et croustillantes, environ 20 minutes. Répéter avec le reste de l'aubergine.
9. Pendant ce temps, préparer la sauce.

Sauce

1. Dans un grand bol, verser les tomates avec leur jus et les écraser à la main. Sinon, utiliser un pied mélangeur ou un robot culinaire Breville pour obtenir une sauce plus onctueuse.
2. Dans une casserole moyenne, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter l'ail et cuire, en remuant constamment jusqu'à coloration dorée, environ 30 secondes. Ajouter les tomates, le sel, l'origan et les flocons de piment et bien mélanger.
3. Laisser mijoter 10 minutes, en remuant à l'occasion. Retirer du feu et réserver.

Montage

1. Insérer la grille à la position 4. Sélectionner **BAKE/400°F (200°C) / CONVECTION/10** minutes et appuyer sur **DÉMARRER** pour préchauffer le four.
2. Dans le fond d'un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po), répartir $\frac{1}{4}$ tasse de sauce marinara. Couvrir avec la moitié des tranches d'aubergine.
3. Saupoudrer la moitié de la mozzarella et le tiers du parmesan. Couvrir avec 1 tasse de sauce.
4. Répéter avec le reste des tranches et de la mozzarella et la moitié du parmesan. Couvrir avec 1 tasse de sauce. Saupoudrer le reste du parmesan et 2 c. à soupe de la chapelure restante (optionnel).
5. Cuire au four jusqu'à ce que le dessus bouillonne et soit gratiné, 10 à 15 minutes. Laisser reposer 5 minutes avant de couper et servir. Accompagner de sauce marinara.