

## **Parmigiana d'aubergines**

Préparation : 25 min      temps de cuisson : 25 min

Pour 4 personnes

4 aubergines moyennes  
500g de sauce tomate cuisinée  
250 g de parmesan (en bloc)  
1 à 2 boules de mozzarella  
Quelques feuilles de basilic  
100 g de chapelure  
20 g de beurre  
Huile d'olive  
Sel, poivre

Préchauffez le four à 190°C

Coupez les aubergines en tranches d'une épaisseur de 5 mm environ. Faites-les tremper dans l'eau salée pendant 30 minutes. Essuyer-les et faites-les frire à la poêle, ou bien badigeonnez-les d'huile d'olive et enfournez-les à 200°C environ pendant 25 minutes.

Râper le parmesan. Coupez la mozzarella en tranche. Beurrez un plat allant au four et tapissez-le de chapelure.

Alternez en couches successives dans l'ordre : les aubergines, la sauce tomate cuisinée, les ranches de mozzarella, le parmesan, les feuilles de basilic. Terminez par des tranches d'aubergines et saupoudrez-les de parmesan et de chapelure.

Enfourez pendant environ 25 minutes jusqu'à ce qu'une croûte dorée se forme sur le dessus. Dégustez chaud avec une salade de roquette (ou autre).

## **Bourekas turques**

Préparation : 45 min      difficulté : moyenne

Pour 5 portions - 10 feuilletés :

500 g de bœuf haché  
2 paquets de pâte phyllo  
Huile d'olive  
400 g de tomates (cerises) qui ne tirent pas trop de jus  
300 g d'oignon haché  
2 gousses d'ail, finement hachées  
Persil  
100g de pignons de pin  
Sel, poivre  
Graines de sésame

Chauffez l'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen. Faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Ajoutez les tomates coupées et faites cuire jusqu'à ce qu'elles ramollissent (environ 10 min).

Ajoutez le bœuf haché et faites sauter à feu vif. Quand le bœuf est doré, incorporez les épices et les pignons de pin. Faites cuire encore 5 minutes.

Retirer du feu et laisser refroidir. Egoutter la farce et enlevez l'excès de liquide.

Préchauffez le four à 190°C

2talez une pâte de phyllo, badigeonnez d'huile d'olive, puis superposez une autre feuille et badigeonnez de nouveau. Déposez une bande de farce et roulez en boudin. Coupez en deux.

Disposez les boudins sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson. Répétez avec le reste des feuilles et de la farce.

Badigeonnez les bourekas d'huile d'olive et saupoudrez de graines de sésame. Enfourez 30 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Servez chaud.

*Tip du chef : servez les bourekas avec une sauce yaourt à l'ail, un tahini citronné ou une harissa au yaourt.*