

FAGOTTINI DI MELANZANE E POMODORO

(Ballotins d'aubergines et tomates)

@chefzanoni_simone

6 à 8 personnes

A débiter la veille

(aubergines et tomates au four)

Ingrédients

- 4 aubergines
 - De la farine et de l'huile végétale (pour la panure)
 - Du Parmigiano Reggiano
- (à râper à la fin sur le plat avant la cuisson au four)

- Du basilic

Pour les tomates à cuire

au four (cuisson 1h30 à 140 °C)

- 4 grosses tomates de type

« cœur de bœuf »

- De l'origan
- 3 gousses d'ail
- Un peu de sucre de canne
- De l'huile d'olive
- Du sel
- Du poivre

Pour la sauce tomate

- Le reste des aubergines (chutes de leur passage à la mandoline)
- 2 tomates de type « cœur de bœuf »
- 4 gousses d'ail
- De l'huile d'olive
- Du sel
- Du poivre

Pour la farce

- 800 g d'un mélange de viande hachée (veau et bœuf)
 - 100 g de panko
- (chapelure japonaise, à défaut du pain rassi réduit en poudre)
- 200 g de scamorza affumicata (à défaut un autre fromage à pâte filante)
 - Quelques morceaux de tomates pris directement dans la sauce tomate en train de cuire
 - 1/2 oignon
 - De la sauge
 - Du romarin
 - 1/2 piment frais émincé
 - De l'huile d'olive
 - Du sel
 - Du poivre



Préparation des tomates au four

A réaliser la veille

Four préchauffé à 140 °C

- 1 - Couper les 4 tomates en tranches épaisses et les disposer sur une plaque allant au four.
- 2 - Ajouter du sel, du poivre, un peu de sucre de canne, de l'origan et les gousses d'ail juste coupées en morceaux.
- 3 - Ajouter un filet d'huile d'olive et cuire au four à 140 °C pendant 1 h 30 environ.
Réserver ensuite jusqu'au lendemain.

Préparation des aubergines

A réaliser la veille

- 1 - Éplucher 4 aubergines et réaliser des tranches assez fines à l'aide d'une mandoline.
- 2 - Saler les tranches d'aubergine et les réserver dans un bac jusqu'au lendemain. Le but étant de leur faire perdre leur humidité. Penser à garder les épluchures, les extrémités, les chutes de passage à la mandoline pour une utilisation dans les étapes à réaliser le lendemain.

Préparation

Le jour même

Faire chauffer l'huile végétale à 170/180 °C Préchauffer le four à 180 °C

- 1 - Récupérer le bac contenant les aubergines et éliminer l'eau rejetée dans la nuit par les aubergines.
- 2 - Sécher correctement les tranches d'aubergine dans un linge propre.

3 - Plonger une à une les tranches d'aubergine préalablement farinées dans l'huile bouillante sans en mettre trop à la fois pour ne pas faire baisser excessivement la température de l'huile.

Laisser frire chaque tranche jusqu'à l'obtention d'une belle coloration dorée.

Débarrasser dans un bac sur un linge propre et continuer ainsi pour toutes les tranches d'aubergine.

Réserver.

4 - Emincer très finement une partie de la peau des aubergines réservées la veille et les faire frire de la même façon.

Réserver sur du papier absorbant pour le dressage.

Conseils :

- Penser à allumer votre hotte si vous en avez une et à bien aérer la pièce.
- ATTENTION au risque d'éclaboussures, de brûlures en cas de contact entre l'aubergine mal séchée et l'huile bouillante.

5 - Couper en petits morceaux les restes de chair d'aubergine réservés lors de la préparation de la veille et les mettre à rôtir dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive en ajoutant du sel.

6 - Ajouter les quatre gousses d'ail entières, simplement épluchées.

7 - Couper les deux tomates en morceaux et ajouter à la chair d'aubergine, poivrer et baisser le feu.

8 - Couvrir et laisser cuire le temps de préparer la farce (environ 10 minutes). Surveiller cependant la cuisson.

9 - Mettre le panko dans le bol d'un robot couteau, ajouter un beau filet d'huile d'olive, la scamorza coupée en morceaux, 1/2 oignon coupé en morceaux, 5 ou 6 feuilles de sauge, 1 branche de romarin et le piment émincé.

Mixer le tout quelques minutes.

10 - Ajouter à ce mélange dans le robot couteau, quelques morceaux de tomates pris dans la sauce en train de mijoter à couvert puis mixer à nouveau.

11 - Dans un saladier, mettre la viande hachée et ajouter le mélange précédemment mixé au robot couteau.

Mélanger le tout avec les mains.

Goûter et corriger l'assaisonnement ainsi que la consistance en ajoutant si nécessaire de l'huile d'olive, du sel et du poivre. La farce doit être humide.

12 - Récupérer les tranches d'aubergine et réaliser des petits farcis en enfermant une boule de farce dans deux ou trois tranches d'aubergines.

Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

13 - Disposer les tomates cuites au four la veille au fond d'un plat adapté à la cuisson au four. (Les écraser légèrement et ajouter également l'ail et leur jus de cuisson).

14 - Disposer ensuite les petits farcis réalisés sur ce lit de tomates cuites au four.

15 - Ajouter quelques feuilles de basilic selon votre goût.

16 - Râper généreusement du Parmigiano sur toute la surface du plat.

17 - Mixer au robot couteau les restes d'aubergine et les tomates précédemment cuits à la poêle et verser sur le plat de petits farcis.

18 - Râper à nouveau du Parmigiano puis enfourner et cuire pendant 30 à 40 minutes à couvert puis ensuite 20 minutes sans couvercle. Adapter le temps de cuisson selon votre four et surveiller la cuisson.

19 - Dresser des portions sur de belles assiettes en surmontant d'un peu de peau d'aubergine émincée précédemment préparée.