

## Millefeuille d'aubergines et de pommes de terre *(Tourtes et tartes salées)*



### Préparation

Trancher les aubergines et les mettre dans une passoire avec du sel pour les faire dégorger, puis éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles. Enfin, couper les tomates, la mozzarella et le fromage en rondelles. Préparer tous les ingrédients et huiler le plat de cuisson. Puis commencer à assembler le millefeuille: commencer par une couche de pommes de terre, un peu de sel, puis mettre de l'aubergine, de la mozzarella, des tomates, du parmesan, du basilic, puis remettre des pommes de terre, de l'aubergine, du fromage, des tomates, du persil, du parmesan, de l'aubergine, des pommes de terre, un peu sel et enfin beaucoup de parmesan. Nous aimons commencer et terminer par les pommes de terre, mais vous pouvez suivre votre imagination pour le choix des couches. Faire cuire à 180°C pendant une heure, puis laisser reposer avant de servir: l'effet sera plus harmonieux et le millefeuille ne se cassera pas!

### Conseils

L'aubergine est probablement originaire de l'Inde. Son nom en italien signifiait au départ "pomme folle" car elle contient de la solanine, une substance nocive qui tend à diminuer quand elle mûrit et qui disparaît complètement à la cuisson.

### Anecdotes

Lorsque vous achetez vos aubergines, faites attention aux particularités suivantes. Elles doivent être fermes, lisses et brillantes: évitez celles qui ne sont pas mûres ou celles qui sont ridées car elles ont été stockées trop longtemps. Par ailleurs, les aubergines peuvent être conservées pendant 2 semaines dans un sac en papier dans le tiroir à légumes de votre réfrigérateur.

### Information

**Préparation** 90 minutes

**Temps total** 60 minutes

**Pour X** Pour 6 personnes

**Niveau de difficulté** Facile

la terra di Puglia



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingrédients

**Aubergine** (2 grandes aubergines)

**Pommes de terre** (2 grosses pommes de terre)

**Tomates cerises** (Une poignée de tomates cerises)

**Fromage fontina** 250 grammes (En tranches ou un autre fromage à pâte molle comme l'edam)

**Mozzarella** 1 unité

**Basilic** (Quelques feuilles de basilic)

**Persil** (Une poignée de persil)

**Sel** (p.m.)

**Parmesan** 50 grammes