

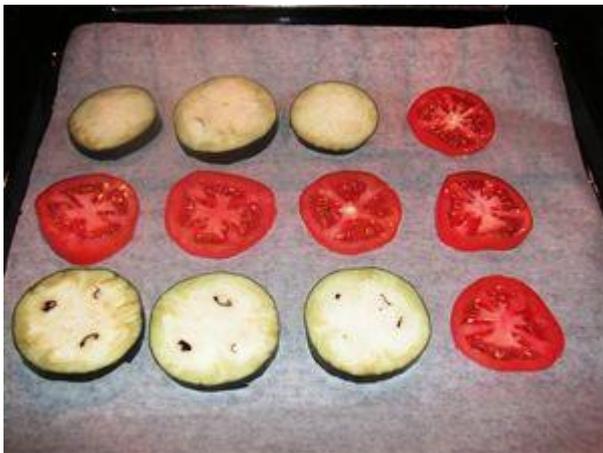
Mille-feuille Italien et sa compotée de légumes

Pour les ingrédients, pour 2 personnes :

- ✕ 2 escalopes de dinde pas très grosses
- ✕ 1 belle aubergine
- ✕ 2 tomates
- ✕ 1 sachet de mozzarella
- ✕ de la chapelure
- ✕ 2 œufs pour que les escalopes fassent trempette !
- ✕ 6 beaux champignons de paris frais ou une petite boîte de conserve
- ✕ 1 pot de coulis de tomates
- ✕ de la crème liquide

Commencer par couper l'aubergine en fines tranches, à peu près égales à la taille d'une rondelle de tomates, les autres bouts serviront pour la compotée de toute façon ce n'est pas perdu.

Une fois l'aubergine coupée, faites de même avec les tomates. Mettez ces rondelles sur une feuille de papier sulfurisé, et badigeonnez-les d'huile d'olive, laissez cuire à 200° 15/20 min.



Pendant ce temps, cassez les 2 œufs dans une assiette creuse, salez poivrez et faites faire trempette aux escalopes.

Lavez les champignons et coupez-les en fines tranches, coupez le reste de l'aubergine en morceaux et réservez. Préparez une assiette avec la chapelure, faites chauffer votre poêle avec un peu de matière grasse à feu doux et trempez les escalopes dans la chapelure sur chaque côté, puis mettez les dans la poêle. Faites les cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent bien dorées.



Vous pouvez commencer la compotée, en mettant vos champignons et morceaux d'aubergines dans une poêle, et un filet d'huile d'olive, pas trop car les champignons rejettent beaucoup d'eau. Une fois que tout est cuit, ajoutez le coulis de tomates, et de la crème liquide (à votre convenance), saupoudrez de basilic et laissez mijoter à feux doux.

Vos escalopes doivent maintenant être cuites, vous allez pouvoir dresser vos mille-feuilles.

Disposez une nouvelle feuille de papier sulfuriser sur la plaque du four, mettez les escalopes, une tranche d'aubergine, une rondelle de tomates, une tranche de mozza et pour terminer une tranche d'aubergine. Fixer le tout avec un cure dent et enfournez pour 10 min de cuisson à 200° dans un four chaud.

Servir le mille-feuille avec la compotée, et régalez-vous !