

Médailon de veau en croûte de parmesan, aubergine confite et sauce tomate-basilic

Pour 4 personnes

20 minutes de préparation – 30 minutes de cuisson

Ingrédients

4 médaillons de veau
Une grosse aubergine
500g de tomates
2 oignons
40g de parmesan
20g de pignon de pin
1 œuf
1 bouquet de basilic
Sel, poivre



Préparation :

Faites fondre les oignons dans le beurre pendant environ 15 minutes.

Lavez et coupez les tomates. Placez-les dans une marmite avec les oignons pendant environ 15 minutes à feu vif et laissez mijoter.

Filtrez la sauce obtenue en la passant au tamis. Récupérez et faites réduire de moitié. Ajoutez le basilic 2 minutes avant la fin de la réduction.

Lavez et coupez l'aubergine dans la longueur en tranche d'environ 1 cm d'épaisseur. Placer les tranches au four pendant environ 30 minutes à 180°C après les avoir arrosées généreusement d'huile d'olive.

Mixez les pignons de pin avec le parmesan et placer la mixture dans une assiette. Placer l'œuf dans une assiette et fouettez. Tremper les médaillons dans l'œuf et passez les dans la chapelure de parmesan. Faites revenir sur toutes les faces.

Déposez dans une assiette, la sauce tomate, une tranche d'aubergine et le médaillon de veau grillé.