



### ***Aubergine Parmigiana du restaurant Scalini***

Depuis plus de trente ans, des femmes se rendent au restaurant italien *Scalini* en Georgie, aux États-Unis pour une chose - déclencher leur travail. Elles commandent toujours la fameuse *Aubergine Parmigiana* qui a aidé plus de 300 bébés à naître en l'espace de 48 heures après que leur mère ait savouré ce mets spécial.

Le restaurant promet des résultats à l'intérieur de deux jours. Si le bébé n'est toujours pas né après deux jours, la mère reçoit un chèque-cadeau pour un autre repas.

Les chefs du *Scalini* ont bien voulu partager leur recette avec nous. Si elle ne fonctionne pas, nous n'offrons malheureusement pas de chèque-cadeau, mais vous pouvez toujours utiliser la recette de nouveau, sans aucun frais. (Pour de meilleurs résultats, ne l'essayer qu'après la date prévue).

#### **Aubergine Parmesane à la Scalini**

- 3 aubergines de grosseur moyenne
- 8 tasses de sauce *Marinara*
- 1 tasse de farine
- 1/2 tasse de fromage romano râpé
- 6 oeufs
- 1/2 tasse de fromage parmesan râpé
- 4 tasses de chapelure
- 8 oz de fromage mozzarella râpé
- de l'huile d'olive pour faire sauter 2 tasses de fromage Ricotta

Après avoir lavé les aubergines, les couper en tranches de 1/4 po. Vous pouvez peler les aubergines avant de les trancher mais, en laissant la pelure, vous conserverez les vitamines. Mettre les tranches d'aubergine sur du papier absorbant et saler légèrement. Ajouter une autre feuille de papier absorbant et mettre quelque chose de lourd par-dessus. Cela permettra d'absorber le liquide. Laisser reposer pendant une heure environ.

Une tranche à la fois, plonger les aubergines d'abord dans la farine, puis dans les œufs battus et, enfin, bien les enrober de chapelure. Faire sauter dans l'huile d'olive des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Dans un plat allant au four, alterner la sauce *Marinara*, les tranches d'aubergine, les fromages ricotta, parmesan et romano jusqu'à ce que le plat soit rempli jusqu'à  $\frac{1}{8}$  po du bord. Couvrir de fromage mozzarella et cuire 25 minutes à 375°F. Laisser reposer 10 minutes avant de servir.

### **Sauce Marinara à la Scalini**

- 2 c. à table d'ail pressé
- 3 c. à table d'huile d'olive
- 8 tasses de tomates
- 1 tasse d'oignons (avec un peu de romarin)
- $\frac{1}{2}$  tasse de persil italien frais
- $\frac{1}{8}$  tasse de basilic frais
- 1 c. à thé de sel
- 1 c. à thé de poivre noir
- du thym

Faire revenir légèrement les oignons dans l'huile d'olive pendant quelques minutes. Ajouter l'ail et faire sauter une autre minute. Ajouter les tomates et amener la sauce à ébullition, baisser le feu au plus bas. Ajouter le reste des ingrédients, mélanger, couvrir et laisser mijoter pendant une heure en brassant occasionnellement.

Bon appétit!