**Aubergines-grenadins de veau**

**Pour 6 Croquants-Gourmands**

**Parmesane :**  
**- 4 belles aubergines**  
**- 2 oignons**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 3 boîtes de pulpe de tomate (3x 400 g)**  
**- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)**  
**- 3 càs de basilic ciselé**  
**- 100 g de parmesan**  
**- 3 mozzarella**  
**- 2 œufs**  
**- huile d'olive**  
**- sel & poivre du moulin**  
**Grenadins :**  
**- 6 grenadins de veau**  
**- 12 feuilles de sauge fraîche**  
**- 150 g de Marsala**  
**- 2 grosses cuillerées de crème épaisse**  
**- 2 càs d'huile d'olive**

**1 plat à gratin**  
**Préchauffage du four à 180°C** **(chaleur tournante).**

**Parmesane d'aubergines :**  
Émincer les oignons et l'ail et les faire suer dans un filet d'huile d'olive.  
Ajouter la pulpe de tomates et le bouquet garni.  
Saler, poivrer et laisser mijoter pendant une trentaine de minutes.  
Retirer le bouquet garni et mixer la sauce. Couper les aubergines en tranches dans le sens de la longueur.  
Plonger les tranches en plusieurs fois dans de l'eau bouillante salée.  
Les éponger sur du papier absorbant.  
Les faire dorer à la poêle dans un filet d'huile d'olive.  
Les déposer au fur et à mesure sur du papier absorbant.  
Battre les œufs en omelette.  
Étaler dans le fond du plat à gratin une couche de sauce tomate.  
Disposer les tranches d'aubergines sur la sauce.  
Saupoudrer de parmesan et recouvrir de tranches de mozzarella.  
Éparpiller la moitié du basilic ciselé et mouiller avec la moitié des œufs.  
Recommencer une deuxième fois ce montage.  
Terminer par une couche de tranches d'aubergines et napper de sauce tomate. Saupoudrer largement de parmesan râpé et asperger de quelques gouttes d'huile d'olive.  
Enfourner pour 30 minutes environ jusqu'à ce que le gratin soit bien doré. Laisser tiédir un peu avant de découper les parts, le gratin se tiendra mieux.

**Les grenadins de veau :**  
Faire chauffer dans une poêle avec l'huile.  
Déposer les grenadins et les laisser dorer de chaque côté.  
Finir la cuisson à chaleur plus douce pendant environ une dizaine de minutes sur chaque face.  
Réserver au chaud et couvert.  
Verser le Marsala et les feuilles de sauge ciselées dans la poêle et amener à ébullition en grattant le fond à la spatule pour recueillir les sucs caramélisés.  
Dès que le vin entre en ébullition, incorporer la crème et fouetter jusqu'à ce que la sauce soit liée.  
Déposer les grenadins dans la poêle et les laisser réchauffer en les enrobant de sauce.  
Servir dans des assiettes chaudes, un grenadin nappé de sauce et une part de parmesane d'aubergines.