

## Les saveurs du jardin

Barbecues  
WEBER

extrait page 7



### Curry de veau (ou de volaille) aux aubergines grillées, tomates confites, basilic et parmesan

Par Jean-Pierre VIGATO en exclusivité pour WEBER

**Recette :** facile

**Préparation :** 30 minutes

**Cuisson :** 1 h à 1 h 15

**Ingédients pour 4 personnes**

<u>600 g de veau ou de blancs de volaille</u>	<u>1 branche de thym</u>
<u>4 aubergines en tranches de 3 mm</u>	<u>2 gousses d'ail écrasé</u>
<u>1 botte de basilic</u>	<u>4 tomates bien rouges et coupées en 8</u>
<u>1 cuillère à moka de curry</u>	<u>Huile d'olive</u>
<u>100 g de copeaux de Parmesan</u>	<u>Sel et poivre du moulin</u>



Jean-Pierre Vigato,  
Restaurant Apicius,  
Paris 17<sup>e</sup>.



- Faire dégorger les aubergines avec un peu de sel puis les rincer et les faire griller au barbecue Weber en les ayant délicatement huilées.
- Dans un plat à four, verser un trait généreux d'huile d'olive pour faire revenir le veau, ou la volaille, jusqu'à
- Ajouter ensuite la tomate, l'ail, le thym, le curry puis assaisonner de sel et de poivre du moulin.
- Recouvrir avec les feuilles de basilic puis les tranches d'aubergines grillées et les copeaux de Parmesan.
- Laisser mijoter au barbecue Weber à feu moyen voire très doux pendant 1 heure.

*Jean-Pierre Vigato nous confie : « L'eau des tomates devrait suffire à faire mijoter ce plat (qui peut être aussi réchauffé). S'il paraît un peu sec, ajouter un peu d'eau. C'est un plat convivial à poser au milieu d'une table à la campagne ».*