

## HAMBURGERS SEPHARDIS



### INGREDIENTS:

2 jolies aubergines

-Viande hachée

-Sauce tomate BARILLA au basilic

-Mozzarella GALBANI Sèche pour pizza pas celle dans l'eau pour les salades

-Oignon ,ail, persil ,sel poivre ,origan

---

### Préparation:

-Coupez les aubergines en tranches de 1cm environ

-Trempez dans un saladier d'eau très salée:(15mn)

\_ cuire les oignons avec la viande +ail + le persil +sel+ poivre +  
origan

-rincez les aubergines,séchez ,faites les frire et reservez

-Plat a gratin :

-sur une aubergine mettre une couche de viande une tranche de  
mozzarella et couvrez avec une 2ème aubergine

alignez les et verser le pot de sauce tomate + un peu d'eau pour  
allonger la sauce.

Bon appetit!