

Aubergines grillées, tomates et mozzarella



Type de recette: Entrée

Nombre de parts: 6 parts

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 10 minutes

Ingrédients:

4 aubergines
250 g de sauce tomate
250 g de mozzarella
1 petit bouquet de basilic
2 cuillères à soupe d'origan séché
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 gousses d'ail
sel
poivre

Préparation:

Etape 1: Coupez les aubergines en tranches d'1/2 cm.
Étalez-les sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé.

Etape 2: Mélangez l'huile d'olive, l'origan, les gousses d'ail écrasées en purée, le sel et la poivre.
Badigeonnez brièvement les aubergines de ce mélange à l'aide d'un pinceau.

Etape 3: Passez les aubergines sous le grill environ 5 minutes puis retournez-les et laissez-les encore cuire 2-3 minutes.

Etape 4: Sortez-les du four et mettez sur chaque tranche 1 petite cuillère à soupe de sauce tomate, une fine tranche de mozzarella et une feuille de basilic.

Etape 5: Faites-les gratiner quelques minutes au four à 200°C pour faire fondre la mozzarella.

Etape 6: Pour servir, dressez les aubergines en plusieurs couches pour former un millefeuille.