

## AUBERGINES AU FOUR MINI-PIZZAS



Voici une recette d'entrée saine, rapide, gourmande et économique, à base d'aubergine à agrémenter selon les goûts de chacun..

Pour 4 personnes:

- 2 aubergines
- De l'huile d'olive
- Du sel
- De la sauce tomate (maison ou du commerce)
- Du gruyère râpé
- Du fromage de chèvre ou de la mozzarella selon disponibilité
- Des lamelles de poivrons cuits ou/et des olives
- Du thym ou du basilic

Laver et couper les aubergines en tranches épaissesBadigeonner chaque tranche d'huile d'olive des deux côtés et placer les sur une plaque recouverte de papier de cuisson.Saler et mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C jusqu'a cuisson complète des aubergines (la cuisson est importante, la chair doit être très tendre et fondante).

Sortir du four, et répartir la sauce tomate sur chaque tranche (environ une cuil. à café de sauce).Ajouter le gruyère râpé, du fromage de chèvre les olives ou les lamelles de poivrons et le thym.Remettre au four pendant 5 minutes à 180°C

Servir chaud accompagné de salade verte