

## Aubergine grillé, tomate, mozzarella

Recette de cuisine 4.67/5



15 min Difficulté ★☆☆

### **Ingrédients (8 personnes):**

5 aubergines, 8 tomates, 4 boules de mozzarella, huile d'olive et tournesol, persil, 2 têtes d'ail, sel, poivre, origan, farine, basilic, vinaigre balsamique

### **Préparation:**

Préchauffez le four à 200° C (th.6/7).

Coupez les aubergines en tranche d'environ 1 cm d'épaisseur, farinez chaque tranche d'aubergine sur chaque face.



Retirez l'opercule des tomates coupez chaque tomates en deux puis en tranche 1/2 cm.

Egouttez la mozzarella coupez-la en tranche puis en deux.

Faites chauffer les deux huiles.

Coupez l'ail en petit dés.

faites revenir chaque rondelles d'aubergine dans l'huile bien chaude en salant.



Dans un plat rectangulaire allant au four disposez en alternance 1 rondelle d'aubergine, 1 de tomate et 1 de mozzarella répétez l'opération en chevauchant, saupoudrez d'un peu d'ail.

Mettre au four chaud à 250° C (th7/8) 10 minutes.

Préparation de la vinaigrette:

Dans un bol, versez 5 cuil. à soupe d'huile d'olive, 2 cuil à soupe de vinaigre balsamique, salez poivrez, mettre le restant de l'ail, origan, persil, basilic et bien mélanger.



Versez la vinaigrette sur les aubergines, tomate, mozzarella à la sorti du four.  
Se mange chaud ou froid.