



Les Saveurs du Bois du Roc



Aubergine façon pizza

Pour 2 personnes Temps de préparation 15 min Cuisson 30 min

Ingrédients :

- 1 grosse aubergine
- 125g de mozzarella
- Coulis de tomate ou sauce pizza maison
- 50g de dés de jambon
- Un peu de gruyère râpé
- Origan séché ou herbes de Provence
- 6 olives noires dénoyautées
- Sel
- Huile d'olive

1. Préchauffez votre four à 200°. Lavez et coupez les extrémités de l'aubergine. Tranchez-la en lamelles d'environ 1.5cm d'épaisseur. A l'aide d'un pinceau de cuisine, badigeonnez chaque face avec un peu d'huile d'olive. Disposez-les sur une plaque de four, salez et parsemez d'origan. Enfourez pour 15 minutes.
2. Etalez une cuillerée à soupe de coulis de tomates sur chaque tranche d'aubergine. Ajoutez des dés de jambon, un peu de gruyère râpé.
3. Coupez la mozzarella en petits dés et les olives en rondelles. Ajoutez-les sur vos tranches d'aubergine.
4. Enfourez de nouveau pour environ 15 minutes et dégustez. Servez avec une salade.