



Les Saveurs du Bois du Roc



Aubergines grillées, tomates et mozzarella

Pour 6 personnes Temps de préparation 20 min Cuisson 10 min

Ingrédients :

- 4 aubergines
- 250g de sauce tomate
- 250g 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

1. Coupez les aubergines en tranches d'1/2cm. Etalez les sur la plaque du four tapissée de papier sulfurisé.
2. Mélangez l'huile d'olive, l'origan, les gousses d'ail écrasées en purée, le sel et le poivre. Badigeonnez brièvement les aubergines de ce mélange à l'aide d'un pinceau.
3. Passez les aubergines sous le grill environ 5 minutes puis retournez les et laissez-les cuire 2-3 minutes.
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.
5. Faites-les gratiner quelques minutes au four à 200°C pour faire fondre la mozzarella.
6. Pour servir, dressez les aubergine en plusieurs couches pour former un mille-feuille.