

RECETTE



Cette recette vous est proposée par www.cuisine-addict.com



15 min



30 min



6 à 8 p.

Bon appétit !



Retrouvez toutes les recettes sur www.hopla-ferme.fr

Aubergines façon Pizza

- 2 belles aubergines
- 3 tomates bien mûres
- 3 gousses d'ail
- Herbes séchées (origan, thym...)
- 10 feuilles de basilic
- 100 g de Tomme de vache râpé
- 100 g de Jambon, coupé en dés
- Gros sel
- Huile de colza



- Couper les aubergines en tranches d'environ 0,5 cm d'épaisseur, les mettre sur du papier absorbant et saupoudrer de gros sel. Laisser dégorger environ 30 minutes.
- Préchauffer votre four à 180°C.
- Pendant ce temps, préparer la sauce : faire revenir l'ail pressé dans un peu d'huile de colza, ajouter les tomates coupées en petits dés et les herbes. Saler et poivrer à votre goût. Laisser cuire à frémissement en ajoutant de l'eau si besoin.
- Sécher les aubergines et les mettre sur une plaque recouverte de papier cuisson. Badigeonner d'un peu d'huile de colza et saupoudrer d'herbes. Enfourner pendant 20 - 25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Retirer les aubergines du four et le régler en position "grill".
- Déposer un peu de sauce tomate sur les aubergines, parsemer de dés de jambon et de basilic ciselé puis de fromage. Enfourner à nouveau pour 5 minutes jusqu'à ce que les tranches soient gratinées.