



Aubergines comme des pizzas

Pour

6

personnes

Ingrédients :
Version rapide :

*3 aubergines bien fermes et brillantes,
3 tomates,
18 tranches de coppa ou de chorizo,
1 petite boîte de coulis de tomates,
basilic frais, origan séché,
mozzarella à cuire.*

Préparation :

Coupez des tranches d'aubergine, dans la longueur, d'1 cm d'épaisseur.

Dans un grand plat mettez du gros sel, disposez les tranches d'aubergines, salez-les sur le dessus également, laissez dégorger 30 mn, puis essuyez-les avec du papier absorbant.

Mettez une feuille de papier sulfurisé sur la plaque de cuisson de votre four, disposez





dessus les tranches d'aubergines, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive laissez précuire 20 mn four à 200°C.

Étalez un peu de coulis de tomates sur chaque tranche, disposez les tranches de coppa par dessus en les plissant un peu (comme une tôle ondulée).

Parsemez d'origan séché, et de mozzarella émiettée.

Laissez cuire à four chaud 15 ou 20 mn. Passez sous le grill afin de dorer le dessus, et ciselez le basilic frais sur chaque aubergine déguisée en pizza.

Version élaborée :

Faites dégorger et précuire les aubergines comme précédemment.

Faites réduire une compotée de tomates cerises, avec une petite gousse d'ail, un petit oignon rouge, dans un filet d'huile d'olive à la poêle, avec un peu d'origan séché, à feu doux pendant 30 mn environ.

Faites griller les tranches d'aubergine au four, puis étalez la compotée de tomates dessus.

Parsemez de mozzarella et laissez gratiner 20 mn environ. Avant de servir, ajoutez du basilic ciselé.

Version apéritif :

Faire la version rapide ou élaborée sur des petites rondelles d'aubergine, que vous aurez coupées du côté le plus fin du légume, afin d'en faire des bouchées.