

AUBERGINES, TOMATES, BASILIC, MOZZARELLA ET ROQUETTE

POUR 4 PERSONNES	MATÉRIEL
10 MIN DE PRÉPARATION	Mandoline
25 MIN DE CUISSON	
COÛT €	
TRÈS FACILE	

8 petites aubergines asiatiques • 6 tomates mûres • ½ botte de basilic • 3 gousses d’ail • 2 mozzarellas di buffala • 120 g de roquette • 1 bon filet de vinaigre balsamique • 1 bon filet d’huile d’olive • Sel, poivre

1 Lavez les aubergines et coupez-les en rondelles. Passez les tomates sous l’eau bouillante, pelez-les et coupez-les en morceaux. Lavez le basilic et ciselez finement les feuilles. Épluchez et hachez l’ail. Coupez chaque mozzarella en quatre.

2 Versez l’huile dans une grande poêle et ajoutez l’ail et les aubergines. Faites cuire à feu doux en mélangeant régulièrement pendant 10 min. Incorporez les tomates et la moitié du basilic et laissez encore cuire 10 min sans oublier de mélanger régulièrement pour éviter que cela n’accroche.

3 Déglacez au vinaigre balsamique. Salez et poivrez. Déposez les morceaux de mozzarella. Couvrez et laissez-les fondre légèrement pendant 5 min.

4 Ajoutez le basilic restant et la roquette et servez immédiatement.

VARIANTES
Ajoutez un bocal d’olives vertes cassées et/ou des pignons de pin.

