



AUBERGINES EXPRESS A LA MOZZARELLA ET MORTADELICE

Pour 4 personnes — Préparation : 15 min. — Cuisson : 30 min.

Ingrédients :

- 1 paquet de Mortadélice Olives
- 2 grosses aubergines
- 1 éclat d'ail
- 250g de coulis de tomates
- 125g de mozzarella
- 1 cuill. à café de thym
- 1 cuill. à soupe de ciboulette ciselée
- Sel, poivre
- Huile d'olive
-

Préparation :

Préchauffer le four à 200°.

Rincer les aubergines. Les couper en tranches de 1cm d'épaisseur.

Les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et taillader la surface avec la pointe d'un couteau fin.

Frotter sur chaque tranche, l'éclat d'ail coupé en deux (pour un goût aillé plus prononcé, piler l'ail et en parsemer les tranches).

Badigeonner généreusement chaque tranche avec de l'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Saler et poivrer.

Enfourner 15 minutes.

A la sortie du four, déposer sur chaque tranche d'aubergine une ou deux cuill. à soupe de coulis de tomates et 2 tranches de mortadélice roulées.

Ajouter les morceaux de mozzarella, saupoudrer de thym séché et de ciboulettes et arroser d'un petit filet d'huile d'olive.

Enfourner à nouveau 15 minutes et servir à la sortie du four.