



Kilomètre-0

Éventail d'aubergines Tomates Mozzarella

Ingrédients

- ✓ 1ou 2 aubergines
- ✓ Sel et poivre
- ✓ 1 boule de mozzarella
- ✓ 1 tomate
- ✓ 1/2 bouquet de persil
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ Huile d'olive

Préparation de la recette :

- ✓ Lavez l'aubergine et coupez-la dans le sens de la longueur
- ✓ Saupoudrez maintenant les surfaces de sel et laissez reposer l'aubergine pendant environ 30 minutes.
- ✓ Coupez la tomate et la mozzarella et placez-les alternativement dans l'aubergine.
- ✓ Mélangez maintenant le persil haché avec l'ail et étalez le mélange sur l'aubergine farcie.
Arrosez le tout d'huile d'olive et assaisonnez de sel et de poivre avant de cuire les aubergines farcies pendant 50 minutes à 180 °C en mode convection.