



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## **. Millefeuille d'aubergine, tomate et mozzarella .**



*Ingrédients pour 4 personnes :*

- 1 aubergine
  - 1 gousse d'ail
  - 2 boules de mozzarella
  - 2 grosses tomates
  - Basilic frais
  - Huile d'olive
  - Sel, poivre
- 
- Trancher l'aubergine en fines rondelles, faire cuire dans une poêle huilée en surveillant la cuisson
  - Réserver. Mixer quelques feuilles de basilic frais avec une gousse d'ail
  - Faire revenir ce mélange dans de l'huile d'olive durant cinq minutes, réserver
  - Détailler la mozzarella et les tomates en rondelles, saler et poivrer
  - Superposer une tranche d'aubergine, le mélange ail/basilic, une tranche de tomate, mozzarella
  - Apposer sur la dernière couche d'aubergine une tranche de mozzarella
  - Passer le millefeuille durant 10 minutes au four à 180°C
  - Déposer une feuille de basilic frais sur le dessus du millefeuille pour la décoration
  - Servir tiède en accompagnant d'une vinaigrette à la moutarde

