



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

