

# Mille-feuilles aubergine/courgette

Aussi esthétique que savoureux, le mille-feuilles fait de l'effet : plongez avec délice dans cette pyramide de saveurs aux notes italiennes...

🥄 15 mn ⌚ 45 mn 🍴 Pour 3 personnes

## Tranche épaisse

1 aubergine  
1 courgette  
2 tomates  
6 tranches de mozzarella  
1/2 oignon  
1/2 échalote  
2 c. à s. de thym  
15 g de Cantal  
Sel, poivre

\*\*\*

À l'aide de la mandoline : couper l'aubergine en lamelles, la courgette en rondelles et émincer oignon et échalote. Réserver.

Mouliner et concasser les tomates avant de les cuire 15 mn à feu doux. Ajouter la moitié de thym, l'oignon, l'échalote, saler et poivrer.

Faire revenir 10 mn la courgette avec le reste du thym, saler et poivrer. Ajouter les aubergines à la fin et faire dorer chaque face.

Monter le mille-feuilles en alternant aubergine, mozzarella, tomate et courgette. Renouveler l'opération en terminant par l'aubergine et des copeaux de Cantal. Cuire 20 mn dans un four préchauffé à 180°C (th. 6).

### Accompagnement :

un Pomerol (Bordeaux) ou un Saint-Joseph (Vallée du Rhône)

