



RONDELLES D'AUBERGINES TOMATEES AU CANTAL



Pour 2 aubergines longues et fines (environ une vingtaine de tranches):

Facile

30 mn environ

2 aubergines

20 càc de sauce tomate maison si possible

20 petites tranches de cantal (de 2 bons mm d'épaisseur et de la taille des rondelles d'aubergines)

2 à 3 càs d'huile d'olive

Sel et poivre

Préchauffer le four à 180°.

Laver et sécher les aubergines. Les couper en tranches de 4 à 5 mm d'épaisseur et les badigeonner au pinceau avec un minimum d'huile d'olive. Saler et poivrer, mettre au four pendant une dizaine de minutes. Au bout de 1 à mn, le retourner et les remettre pour le même temps. Réserver. Cette opération peut-être faite le matin pour le soir et même éventuellement la veille en conservant les aubergines cuites au frais).

Finition:

Un peu avant l'apéritif, préchauffer le grill du four en laissant la grille à mi-hauteur.

A l'aide d'une petite cuillère, tartiner les rondelles de sauce tomate et recouvrir cette sauce avec une lamelle de cantal.

Faire légèrement griller. Émietter éventuellement un peu de thym frais. Servir bien chaud.

A manger impérativement avec les doigts! Les aubergines doivent être minces pour que les rondelles puissent être mangées en une seule bouchée. La cantal va très bien mais la fourme d'Amber oule Salers fonctionneront tout aussi bien.

Bonne journée, bon dimanche!