

Papillote d'aubergine à la mozzarella

Je ne mets pas les ingrédients pour un nombre de personnes car tout dépend de la grosseur des aubergines et de celle des tomates. Aussi je trouve plus simple de mettre ce qui est nécessaire pour une papillote, sachant que je compte 2 papillotes par personne en entrée et 1 en accompagnement.

Les ingrédients pour une papillote :

- 2 tranches d'aubergines
- 2 tranches de tomates
- 1 tranche épaisse de mozzarella
- 2 feuilles de basilic
- De l'huile d'olive
- Sel et poivre
- Piques en bois

Il est indispensable prendre de longues aubergines. Couper des tranches d'aubergines dans la longueur. Les faire frire dans une poêle avec de l'huile d'olive 2 à 3 mn de chaque côté. Les égoutter sur du papier absorbant et les assaisonner.

Couper les tomates en rondelles ainsi que la mozzarella.

Mettre sur le plan de travail 2 tranches d'aubergines disposées en forme croix. Poser sur le centre une tranche de tomate, l'assaisonner, recouvrir de la tranche de mozzarella, poivrer, mettre une feuille de basilic, l'autre tranche de tomate, assaisonner, et la deuxième feuille de basilic.

Fermer la papillote en repliant les extrémités des tranches d'aubergines et maintenir avec 1 ou 2 piques en bois.

Faire cuire à four préchauffé à 200° pendant 10 à 15 mn suivant le four.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>