

## Eventail d'aubergines farcis à la ricotta



Coupez l'aubergine à la mandoline, les placer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé au fur et à mesure pour pouvoir reconstituer l'aubergine

Dans un bol mettre 10 cl d'huile, salez et poivrez, ajoutez 1 cas de cassonade, bien mélanger et badigeonnez au pinceau les tranches d'aubergines, cuire 12 mn dans un four préchauffer à 210 °

Mélangez la ricotta avec le basilic haché et un peu d'huile, salez et poivrez

Préparez un concassée de tomates

Reconstituez l'aubergine en mettant la farce à la ricotta et un peu de concassée, et la repassez sous le grill quelques secondes.

Servir avec le reste de sauce



Imprimer la recette