Bruschettas gourmandes

Préparation : 15 mn
Repos : 30 mn
Cuisson : 1 h

Les ingrédients pour 6 personnes :

6 tranches de pain de campagne
2 aubergines
100 g de roquette
300 g de tomates cerises
350 g de mozzarelle en billes
3 gousses d'ail
2 c à s de vinaigre balsamique
6 c à s d'huile d'olive
Sel et poivre du moulin

Laver les aubergines, les couper en 2 dans la longueur et les mettre sur une plaque à cuire 1 h à four préchauffé à 210°. A mi-cuisson ajouter sur la plaque 2 gousses d'ail en chemise.
Laisser refroidir 30 mn puis prélever la chair des aubergines et des gousses d'ail. Écraser à la fourchette avec 2 c à s d'huile d'olive, sel et poivre. Réserver.
Dans un saladier mettre la roquette lavée et essorée avec les tomates cerises coupées en 2, arroser avec la moitié de la vinaigrette. mélanger. Égoutter les billes de mozzarelle. Faire griller légèrement les tranches de pain et les frotter avec la gousse d'ail restante coupée en 2. Étaler une couche de caviar d'aubergine sur le pain et répartir les tomates cerises, la roquette et les billes de mozzarelle coupées en 2. Arroser du reste de vinaigrette, donner un tour de moulin à poivre et servir aussitôt.

Péché de gourmandise
http://pechedegourmand.canalblog.com