

Sandwich d'aubergine

Vegetarian Planet de Didi Emmons

Ingrédients

- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 aubergine pelée
- 4 tranches d'un bon pain
- 2 à 3 tomates tranchées
- 8 grosses feuilles de basilic
- Tranches de fromage mozzarella
- Sel et poivre

Préparation

Préchauffez le four à 375F. Faites revenir doucement l'ail dans l'huile chaude et laissez infuser 5 minutes.

Coupez l'aubergine en tranche de ½ pouce. Déposez sur une plaque allant au four. Badigeonnez d'huile d'olive et assaisonnez de sel et poivre. Cuire au four 20 minutes ou jusqu'à tendre.

Placez les tranches de pain sur une plaque allant au four et cuire quelques minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées (3 minutes). Déposez les tranches d'aubergines sur le pain, les tranches de tomates, sel et poivre. Ajoutez le fromage et les feuilles de basilic. Cuire 7 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servez.

Bon appétit