Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Aubergines au four

Ingrédients

4 Aubergines de taille moyenne, 2 gousses d'ail, huile d'olive, origan, 2 Mozzarella di bufala, huile d'olive, sel et poivre,

Préparation

Couper les aubergines en 2 et faire 3/4 encoches dans la pulpe.
Couper les gousses d'ail en fines tranches et les mettre dans les encoches avec l'origan. Arroser les aubergines avec l'huile d'olive (pas trop!) et les saler et poivrer.
Placer les aubergines dans un plaque a four huilée et les passer au four préalablement chauffé á 210? pour 35/40 minutes selon leur taille puis les passer au grill quelques minutes pour bien faire dorer la surface de l'aubergine.
Dresser l'assiette avec la mozzarella coupée en tranches.

Notes :