

Aubergines à la mozzarella



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

J'ai servi mes aubergines en accompagnement d'un filet de poisson pané.

Ingrédients

- 1 aubergine
- 2 tomates
- 1 oignon
- mozzarella
- huile d'olive
- ciboulette
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Lavez tous les légumes.
- 2 Coupez l'aubergine, les tomates et l'oignon en rondelles.
- 3 Mettez une feuille de papier sulfurisée sur la plaque du four et placez les rondelles d'aubergine dessus.
- 4 Versez un filet d'huile d'olive sur chaque tranche d'aubergine et saupoudrez-les de sel.
- 5 Mettez les aubergines dans le four à 200°C (th.6-7) pendant 10 minutes.
- 6 Sortez-les du four et ajoutez sur chaque tranche une rondelle d'oignon et une rondelle de tomate.
- 7 Disposez une petite rondelle de mozzarella par dessus et poivrez.
- 8 Remettez au four 10 minutes. Servez aussitôt.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

