

Eventail d'aubergine



Accompagnement **Facile**

Pour : 2 personnes

Une belle recette et saine qui plus est !

Ingrédients

- 1 grosse aubergine
- 2 tomates
- coppa (facultatif)
- 1 filet d'huile d'olive
- ciboulette

Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 200°C (th.6-7).
- 2 Lavez vos légumes.
- 3 Prenez votre aubergine dans le sens de la longueur puis découpez-la en éventail, sans aller jusqu'au bout des tranches.
- 4 Faites de même avec les tomates.
- 5 Entre chaque tranche d'aubergine, disposez tomates et coppa.
- 6 Quand tout est terminé, versez 1 filet d'huile d'olive.
- 7 Enfournez 30 minutes.

Proposé par



Titanique

Bonjour, une envie de cuisiner ?

Retrouvez toutes mes recettes sur [mon blog](#) !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

