PIZZA d'AUBERGINES

Ingrédients

1 aubergine d'environ 1½ lb. ou 700 g.
1½ tasse de sauce marinara
1½ tasse de basilic frais
1 tasse de fromage mozzarella râpé
1/3 tasse de fromage parmesan râpé
Huile d'olive
Sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 425°F.
2. Râper le fromage mozzarella et parmesan.
3. Hacher le basilic frais.
4. Couper les aubergines en tranches d'environ 1,5 cm.
5. Saler légèrement chaque tranche et enfourner pour environ 15 minutes (La tranche doit garder sa forme).
6. Couvrir chaque tranche de sauce marinara, de basilic et des fromages au goût.
7. Griller jusqu'à l'obtention de la couleur désirée.

Recette de Ghislain Roberge

Kiosque des Ancêtres
3380, boul. Sainte-Rose
Laval (Québec)

1er septembre 2018