

MILLE FEUILLES D'AUBERGINE

A la mozzarella

Informations :

- difficulté : facile
- pour 4 personnes
- préparation d'environ 15 minutes
- cuisson d'environ 20 minutes

Ingrédients :

- 2 belles aubergines
- 2 boules de mozzarella
- Huile d'olive Terra Delyssa
- Sel
- Baies roses

Préparation :

- 1) Commencer par couper les aubergines en rondelles régulières de 7-8mm d'épaisseur environ.
- 2) Dans une poêle, faire revenir un fond d'huile d'olive et y disposer les rondelles d'aubergine.
- 3) Les faire dorer sur chaque face à feu doux jusqu'à ce qu'elles soient tendres et bien colorées. Veiller à stopper la cuisson avant qu'elles ne deviennent trop molles et ne se démêlent.
- 4) Saler à convenance et réserver au chaud.
- 5) Couper les boules de mozzarella en tranches, ni trop fines ni trop épaisses.
- 6) Dans des assiettes allant au four, dresser les mille feuilles en alternant rondelles d'aubergine et rondelles de mozzarella. A noter qu'il est important de commencer et de finir par de l'aubergine.
- 7) Passer quelques minutes au four à 150°C pour que la mozzarella commence à fondre.
- 8) Retirer du four avant que la mozzarella ne coule, saupoudrer de baies roses et décorer d'une feuille de persil frais.
- 9) Déguster bien chaud.



☀ Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

→ Pour encore plus de gourmandise, assaisonner d'un trait de vinaigre balsamique en cuisson qui caramélisera les aubergines à merveille !

→ Une recette de mille feuilles à décliner également en version courgettes.

Degusta Box
box de dégustation surprise

:Degusta Box

Une recette réalisée en partenariats avec :

Terra Delyssa
Goût et savoir faire authentique



TERRA DELYSSA