

Pizza aubergines



Temps de préparation :

20 minutes



Temps de cuisson :

40 minutes



Temps total :

1 heure

Pour cette recette, il te faut (pour env. 3 personnes) :

2 aubergines

Herbes de Provence

1 gousse d'ail

280 g de tomates concassées

1 échalotte

1 boule de mozzarella (env. 120 g)

Romarin

Env. 4 c.c. de ghee (beurre clarifié)

2 tomates

Sel



Pour réaliser la recette :

1. Détailler les aubergines en rondelle d'env. 1 cm de largeur
2. Dans une poêle, faire chauffer 1 c.c. de ghee et faire dorer les rondelles d'aubergine env. 3 minutes de chaque côté
3. La poêle n'étant pas suffisamment grande pour faire dorer toutes les rondelles d'aubergine en même temps, remettre 1 c.c. de ghee pour chaque nouvelle cuisson
4. Préparer une sauce tomate pour garnir les aubergines :
 - Détailler l'échalotte
 - Faire revenir l'échalotte dans du ghee
 - Ajouter l'ail écrasé puis les tomates concassées
 - Saler et ajouter les herbes aromatiques
 - Laisser mijoter env. 30 min. à couvert
5. Préchauffer le four à 200°
6. Couper des rondelles de tomates et de mozzarella
7. Récupérer les aubergines puis :
 - Napper de sauce tomate
 - Disposer une rondelle de tomates
 - Disposer une rondelle de mozzarella
8. Disposer sur une plaque allant au four et enfourner env. 10 min. à 200°

Coin des astuces

- Comme pour cette pizza à base d'aubergine, de nombreux légumes peuvent être employés pour remplacer la pâte à pizza comme de [la courgette](#) ou encore de [la patate douce](#)
- Le principe est toujours le même :

On cuit le légume qui sert de pâte (à la poêle ou au four) puis on garnit comme une pizza et on enfourne quelques minutes pour faire fondre le fromage