



202

Pour 6 personnes
2 aubergines
4 tomates
3 boules de mozzarella
Huile d'olive

Badigeonne d'huile la plaque du four, dispose les tranches d'aubergine et fait les griller pendant 5 mn environ de chaque côté... (Vérifie la cuisson)

Ensuite réalise le montage en intercalant, une tranche d'aubergine, une tranche de tomate, une tranche de mozzarella, et ainsi de suite. Sale, poivre. Fait tenir avec un pique en bois. Faire cuire 10 mn. (Four à 180°).

Dispose ces « lasagnes » dans les assiettes, arrose d'un Filet d'huile d'olive, après avoir ôté les piques en bois.

Lasagnes de tomates & aubergines