



## Millefeuilles d'aubergines

Il n'y a pas vraiment de proportions mais il faut compter pour 2 personnes :

2 aubergines

1 boule de mozzarella

4 tranches de pancetta

2 tomates

huile d'olive

sel, poivre et feuilles de basilic ciselées

Une fois les aubergines égouttées au sel, bien les essuyer et les couper en tranches d'1/2 centimètre.

Là vous avez 2 options, soit les faire frire à la poêle, soit les mettre au four sur un papier cuisson en les huileant avec un pinceau. Cette dernière formule est moins grasse mais peut être un peu moins savoureuse, quoique .....

Une fois les aubergines dorées mais pas trop, on va procéder au montage.

Comme vous le voyez sur la photo je me suis amusée à faire 2 montages.

L'un avec un rond pour faire plus joli, l'autre tout simplement en superposant les tranches.

Donc on commence par une tranche d'aubergine, mozzarella, tomate, pancetta, et on recommence en terminant par mozzarella, un tour de moulin à poivre et au four chaud 20 minutes.

Parsemez de feuilles de basilic finement ciselées à la sortie du four.