



TOUR DE BABEL AUX AUBERGINES ET AUX POIVRONS



Pour 6 personnes :

3 aubergines plutôt minces

1 pot de crème de poivrons rouges (ou de caviar de tomates)

½ boule de mozzarella préalablement égouttée

50 g de pécorino assez sec râpé (à défaut, prendre du fromage de brebis basque)

Huile d'olive, sel et poivre

Préchauffer le four à 160°.

Détailler les aubergines en rondelles d'environ ½ cm d'épaisseur, leur donner un coup de pinceau d'huile d'olive et les passer à la poêle sur une face pour qu'elles se colorent légèrement. Les saler et le enfourner pour une dizaine de minutes sur une plaque à pâtisserie.

Sortir la plaque du four et tartiner le dessus de chaque rondelle d'aubergine d'une càc de crème de poivrons. Poser une petite lamelle de mozzarella et de pécorino sur toutes les tranches sauf sur la dernière qui fera le haut de la tour.

Superposer les tranches en appuyant un peu dessus pour la solidité et les cuire au four qui est resté allumé une dizaine de minutes.

A la sortie vous aurez peut-être le surprise d'avoir des tours penchées. Mangez cette petite entrée bien chaude, je trouve que c'est meilleur avec le poivron qu'avec la tomate.