



Toque & Tablier



Baguette à la tomate, aubergine grillée et mozzarella

**Pour 4 petits mangeurs ou
2 bons mangeurs**

Préparation 10 min

Bien s'organiser : Faites vos découpes et faites griller es aubergines en avance. Vous les réchaufferez au four avec la baguette. L'assemblage se fera au dernier moment.

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 2 petites tomates ou une belle
- 4 petites poignées de roquette
- 2 oignons nouveaux
- 1 demi aubergine

Le boulanger :

- 1 baguette aux graines **pas trop cuite**

Le fromager :

- 125 g de mozzarella di Bufala

L'épicier :

- Un beau filet d'huile d'olive d'excellente qualité
- Sel, poivre
- Et quelques graines : graines de lin, tournesol, etc. (achetées en vrac)

1. Faites préchauffer votre four à 210°. Coupez l'aubergine en lamelles en la couchant face lisse contre la planche. Posez votre main sur l'aubergine et de l'autre, découpez des lamelles aussi fines que vous pourrez. Faites les griller au four posées sur un papier cuisson et légèrement huilées pendant 20 minutes (tout dépend de l'épaisseur !).
2. Pendant ce temps, dans le sens de la longueur, coupez la baguette en 2. Lavez et coupez en cubes les tomates. Faites de même avec les oignons et la mozzarella.
3. Sortez l'aubergine. A la place mettez la baguette pour qu'elle dore légèrement.

4. Puis assemblez : d'abord une couche de tomates, puis les oignons nouveaux, les lamelles d'aubergines, la mozzarella. Parsemez de roquette préalablement lavée, saupoudrez de graines, salez, poivrez, versez un filet d'huile d'olive et envoyez !

Accompagnez ces tartines d'une grande salade de roquette et/ou mélange de salade de votre choix !