AUBERGINES ROULÉES À LA MOZARELLA

INGRÉDIENTS

- 2 grosses aubergines
- 150 g de jambon de Parme en tranches fines
- 200 g de mozzarella
- 3 c-à-s de parmesan râpé
- 250 g de pulpe de tomates
- 1 c-à-s d'huile d'olive
- 10 cl d'huile
- 2 pincées de sucre
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H
TEMPS DE CUISSON : 10MN
TEMPS TOTAL : 1H10MN

PRÉPARATION

Couper les aubergines en tranches d'1 demi-cm d'épaisseur, dans la longueur, sans les peler. Réserver 12 tranches régulières des aubergines. Saler des deux côtés de chaque tranche et laisser dégorger 30 min.

Pendant ce temps, couper la mozzarella en 24 bâtonnets égaux.

Détailler le jambon en 12 morceaux.

Rincer et éponger les aubergines. Les faire dorer de chaque côté pendant 3 à 4 mn dans une poêle avec un peu d'huile.

Égoutter chaque tranche au fur et à mesure sur un papier absorbant.

Allumez le four, à 250°C (thermostat 9).

Mettre une tranche de jambon sur chaque tranche d'aubergine.

Placer un bâtonnet de mozzarella à l'extrémité de chaque tranche.

Roulez les tranches d'aubergines tapissées de jambon autour du fromage. Placez ces paupiettes dans un plat à four.

Couvrez-les de pulpe de tomates et pour finir, saupoudrez de quelques pincées de parmesan.

Laissez cuire au four 10 min. Servez les paupiettes toutes chaudes dans le plat de cuisson ou encore tièdes en entrée.