



Pizza d'aubergines des familles

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 à 22 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Chez Oliviers & Co

- Huile d'olive Récolte Réservée Italie
- 1 pot de pesto Genovese
- Quelques olives noires Taggiasca

Au marché

- 2 belles aubergines
- 300 g de mozzarella
- Quelques tomates cerises
- 100g de parmesan fraîchement râpé
- Origan
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

1. Préchauffez le four à 210°C.
2. Retirez les extrémités des aubergines et coupez-les en rondelles d'un demi-centimètre.
3. Placez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson.
Versez un filet d'huile d'olive, salez et poivrez, saupoudrez d'origan et

enfourez pendant 10-12 mn puis sortez-les du four. Montez la température du four à 230°C.

4. A l'aide d'une cuillère à café étalez un peu de pesto Genovese, disposez une tranche de mozzarella et une demi-tomate cerise au centre, saupoudrez généreusement de parmesan et d'origan, ajoutez quelques olives noires, salez (peu) et poivrez.
5. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et remettez au four pendant 10 mn, en surveillant que cela gratine sans brûler. Dégustez à la sortie du four ou tiède avec une salade.