



## Brochettes à la Parmigiana avec filets de tomate, menthe et mozzarella

### Ingrédients

1 boîte 400 g de filets de tomates Cirio 1 grosse aubergine 1/2 poivron  
1/2 concombre 100 g de fromage fumé (mozzarella ou provolone) Huile  
d'olive Vinaigre Tabasco Câpres Menthe Sel et poivre

### Préparation

1. Pelez l'aubergine et gardez la peau pour la décoration.
2. Coupez de fines tranches d'aubergine et faites-les griller dans une poêle.
3. Hachez les câpres et la menthe.
4. Disposez les tranches d'aubergine dans un plat.
5. Ajoutez la menthe et les câpres, ainsi qu'une cuillère à café d'huile.
6. Coupez le fromage fumé en fines tranches ; une tranche de fromage par tranche d'aubergine.
7. Fermez chaque tranche avec une brochette, en la pliant en deux.
8. Préparez la sauce tomate en ajoutant aux filets de tomates Cirio, du Tabasco, du vinaigre ainsi que les concombres et les poivrons découpés. Laissez mariner 10 minutes.
9. Découpez les peaux d'aubergine en spirales et faites les frire dans une poêle. Les spirales seront utilisées pour décorer le plat.

