



## Roulés d'aubergine à la méditerranéenne

### Ingrédients

400 g de Pulpe de tomates en dés Cirio 1/2 oignon blanc 2 gousses d'ail  
120 g d'aubergine (4 tranches) 100 g de mozzarella 15 g d'olives  
dénoyautées 4 feuilles de basilic 2 cuillères à soupe d'huile d'olive extra  
vierge Sel Poivre

### Préparation

1. Commencez par préparer la sauce : dans une casserole, faites revenir l'oignon finement haché et les gousses d'ail entières avec de l'huile d'olive. Retirez ensuite les gousses d'ail et versez la pulpe de tomate. Salez et poivrez selon votre goût et faites cuire pendant environ 15 minutes à feu doux.
2. Pendant la cuisson de la sauce tomate, lavez l'aubergine et coupez-la en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline : vous devez couper 4 longues tranches d'épaisseur uniforme et les faire griller des deux côtés, puis les transférer dans une assiette ou sur une planche à découper.
3. Lorsque la sauce tomate est prête, coupez la mozzarella et préchauffez le four à 180° en mode statique.
4. Vous êtes maintenant prêt(e) à rouler vos tranches d'aubergine : étalez une couche de tomate sur la surface des aubergines, ajoutez un peu de mozzarella effilochée, une cuillère à café d'olives et une feuille de basilic.
5. Roulez les aubergines ainsi farcies et déposez-les dans un petit plat de cuisson avec la "fermeture" vers le bas.
6. Enfin, recouvrez les roulés d'un peu de sauce tomate et de quelques morceaux de mozzarella.
7. Les roulés sont maintenant prêts à être cuits : faites-les cuire au four pendant environ 10 minutes, juste assez longtemps pour faire fondre le fromage.
8. Une fois cuits, vos roulés d'aubergine à la méditerranéenne sont prêts à être dégustés !

