

Pizza à l'aubergine grillée



6 portions



30 minutes

INGRÉDIENTS

Pizza

1 grosse aubergine, coupée en tranches
500 mL (2 tasses) tomates cerises
2 gousses échalotes françaises, hachées finement
5 c. à soupe (75 mL) huile d'olive
10 mL (2 c. à thé) vinaigre de vin rouge
12 feuilles basilic frais, ciselées
2 paquets fromage Mozzafina di latte /
Mozzarina Mediterraneo Saputo, tranchés
Sel et poivre, au goût

PRÉPARATION

Étape 1

Couper l'aubergine en tranches de 3/4 po (2 cm) d'épaisseur.
Si désiré, à l'aide d'un éplucheur, retirer les bandes de la pelure de l'aubergine de manière à obtenir un effet rayé. Réserver.

Étape 2

Dans un bol, mélanger les tomates cerises, les échalotes, 30 mL (2 c. à soupe) d'huile d'olive, le vinaigre de vin, le basilic, puis assaisonner.

Étape 3

Mettre le mélange de tomates dans un plat d'aluminium et couvrir de papier d'aluminium. Régler le barbecue à puissance élevée. Placer la préparation de tomates sur la grille du barbecue et cuire de 10 à 15 minutes ou jusqu'à l'obtention de la consistance d'une sauce.

Étape 4

Badigeonner les tranches d'aubergine du reste de l'huile d'olive. Huiler le barbecue et y déposer les tranches d'aubergine. Fermer le couvercle et cuire pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le dessous des tranches d'aubergine soit doré. Retourner et parsemer du fromage Mozzafina di latte / Mozzarina Mediterraneo. Poursuivre la cuisson de 4 à 5 minutes ou jusqu'à ce que le dessous soit doré et que le fromage soit fondu.

Étape 5

Au moment de servir, garnir les tranches d'aubergine de la préparation de tomates.

Alimenté par **Saputo**