



Pizzas

Pizza aux aubergines



37 min	20 min	17 min	0	299
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pizza aux aubergines

1 **Pâte(s) à pizza**
1 **Aubergine**
12 cl **Coulis de tomates**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Mozzarella**
1 c. à café **Origan séché**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Farine**

Étape 1

Préparation des aubergines

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Ôter le pédoncule de l'aubergine et la couper en rondelles de 3 mm d'épaisseur à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Recouvrir une plaque de cuisson de papier sulfurisé et y déposer les rondelles d'aubergines.
- 4 Faire cuire 7 minutes au four jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Les sortir du four et réserver.
- 5 Augmenter la température du four à 240 °C (Th. 8).

Étape 2

Préparation de la pizza

- 1 Avec un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à pizza sur le plan de travail fariné, puis la transvaser sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
- 2 Napper la pâte de coulis de tomates à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 3 Eplucher et émincer très finement la gousse d'ail à l'aide d'un couteau éminceur et la disperser sur le coulis de tomates.

- 4 Déposer les rondelles d'aubergines puis la mozzarella préalablement coupée en petites lamelles.
- 5 Assaisonner de sel et de poivre puis saupoudrer d'origan séché.
- 6 Faire cuire une dizaine de minutes au four jusqu'à ce que la mozzarella soit bien gratinée.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la pizza du four et la déposer sur un plat de service.
- 2 Servir immédiatement.