

## Rouleaux d'aubergines au four à la tomate



Temps de préparation: 30 min.

Difficulté: Facile

## Ingrédients (4 personnes)

## • Ingrédients

- o Pomì Coulis de tomates 750g 200 gr
- o Aubergines rondes 2
- o Fromage fondu 16 tranches
- o Gousse d'ail 1
- Huile d'olive vierge extra
- Origan
- Poivre
- Sel
- None

Pour cette recette, nous avons utilisé :



## **Préparation**

Couper les aubergines en tranches et les déposer dans un plat à four, assaisonner avec de l'huile d'olive vierge extra, du sel et du poivre.

Enfourner les aubergines environ 10 minutes à 180 degrés, jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.

Sortir les aubergines du four et créer des rouleaux en enroulant les aubergines avec les tranches de fromage fondu.

Enfin, assaisonner les rouleaux avec de l'origan.

Préparer la sauce tomate à part, en parfumant **Pomì coulis de tomates** avec un filet d'huile d'olive vierge extra et une gousse d'ail.

Éliminer l'ail dès qu'il commence à colorer et laisser cuire environ 15 minutes.

Dresser les rouleaux en les nappant d'une belle cuillerée de sauce tomate.

Servir avec une feuille de basilic et un filet d'huile d'olive vierge extra.