MILLE-FEUILLE D'AUBERGINES AUX RAVIOLES AU BASILIC ET MOZZARELLA

Plat | Ravioles | Nb. portions: 4 | Préparation: 15MIN | Cuisson: 30MIN



INGRÉDIENTS

- **4 plaques de ravioles au basilic Saint Jean**
- 2 aubergines
- Huile d’olive
- 2 boules de mozzarella
- Sel fin / Poivre
- Herbes de Provence
- Un bouquet de basilic frais

RECETTE

Préparation

- Rincer les aubergines puis les découper en tranches tout en préservant la peau. Les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé sans les superposer. Arroser d’huile d’olive, saler, poivrer, parsemer d’herbes de Provence et enfourner une vingtaine de minutes à 200°C jusqu’à ce que les tranches soient bien grillées ; prolonger la cuisson si nécessaire.
- Découper la mozzarella en tranches puis ciseler le basilic.
- Former les mille-feuille directement sur la plaque du four recouverte de papier cuisson en disposant une première tranche d’aubergine, quelques ravioles au basilic Saint Jean sans les précuire, une tranche de mozzarella, du basilic ciselé puis répéter l’opération en terminant par une troisième tranche d’aubergine afin de recouvrir l’ensemble.
- Enfourner ces mille-feuille une dizaine de minutes jusqu’à ce que la mozzarella soit bien fondue. Décorer d’une feuille de basilic entière.

ASTUCE

En pleine saison, pour un mille-feuille encore plus gourmand, préparez une sauce tomate maison avec quelques herbes que vous disposerez entre l’aubergine grillée et les ravioles Saint Jean. Gourmandise garantie !