

Minis pizza aubergines

Pour un apéritif qui change de l'ordinaire ; des minis pizza dont les tranches d'aubergines auront remplacé la pâte.

[Imprimer](#)

Minis pizza aubergines

Temps de préparation: 20 minutes

Temps de cuisson: 5 minutes

Temps total: 25 minutes

Pour 6 personnes

Ingredients

- 18 tranches d'[aubergines grillées](#)
- 300 g de [sauce tomate cuisinée](#)
- 3 mozzarella
- 6 tranches de jambon de pays
- 100 g de roquette

Y a pas que les frites dans la vie

Pimenté par TOUPARGEL

<http://yapasquelesfritesdanslavie.fr>

- 3cl d'huile d'olive
- 2 pincées d'herbes de Provence
- 3 pincées de sel
- 3 tours de moulin à poivre

Instructions

1. Faire décongeler la sauce tomate cuisinée 2 minutes au micro-ondes.
2. Préchauffer le four à 180°.
3. Découper la mozzarella en tranches.
4. Découper le jambon de pays en lanières.
5. Badigeonner les rondelles d'aubergines grillées de sauce tomate cuisinée, puis déposer les tranches de mozzarella.
6. Assaisonner de sel et poivre, de quelques herbes de Provence et d'un trait d'huile d'olive.
7. Enfournier 10 à 15 minutes, la mozzarella doit être fondante.
8. Au moment de servir, déposer le jambon sur chaque tranche et quelques pousses de roquette.

Astuce :

Variez les goûts en ajoutant des pepperonis ou du chorizo, des olives noires et des champignons par exemple
