

Bouquet d'aubergines

C'est l'été... Et la saison de l'aubergine ! On vous propose alors de vous régalez avec un plat gorgé de soleil, les bouquets d'aubergines !

[Imprimer](#)

Bouquet d'aubergine

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 30 minutes

Temps total: 45 minutes

Pour 6 à 8 personnes

Ingredients

- 500 g de [sauce tomate cuisinée](#)
- 250 g de mozzarella râpée

- 3 [sachets d'aubergines grillées de 600 g](#)
- [Basilic coupé](#)

Instructions

1. Faire cuire 3 min à la poêle les aubergines et réserver à plat sur une plaque.
2. Déposer une cuillère à soupe de sauce tomate cuisinées sur une tranche d'aubergine, puis un c à s de mozzarella râpée et rouler la tranche d 'aubergine pour la disposer dans le plat à gratin côté ouvert vers le haut.
3. Renouveler jusqu'à remplir le plat et épuisement des aubergines et disposer les rouleaux d'aubergines les uns à côté des autres.
4. Recouvrir de la sauce restante et de mozzarella puis de basilic.
5. Enfournez 25 min à 180°

Astuce : Alternez aubergines et courgettes Toupargel roulées pour un gratin estival et coloré
