



Aubergines roulées à la mozzarella

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 2 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 30 min

INGRÉDIENTS

- 1 boîte de tomates concassées
- 200 ml d'eau
- 1 gousse d'ail pelée et dégermée
- 1 cuil à café de paprika
- 1 cuil à café de curcuma
- 0.5 cuil à café de cumin
- Huile d'olive
- Piment d'Espelette
- Origan
- Sel, poivre
- 150 g d'aubergine
- 125 g de mozzarella

D'abord, préparer la sauce tomate : faire revenir dans un filet d'huile d'olive, l'ail puis ajouter la tomate, les épices et les herbes.

Bien mélanger, ajouter l'eau et faire mijoter 5 à 10 min.

Déposez sur chaque tranche, un morceau de mozzarella puis roulez-les.

Disposez les rouleaux d'aubergines dans la sauce tomate et laissez mijoter 15 à 20 min.