



## Panciotti aux aubergines

3 panciotti aux aubergines par personne pour une entrée et 6 pour un plat – Ail – Origan  
Sauce tomate – Huile d'olive – Sel et poivre – Parmesan râpé – Aubergines fraîches -  
Pesto genovese

### Préparation

#### - Aubergines :

Couper les aubergines en tranches de 5 mm d'épaisseur dans le sens de la longueur, les laisser dégorger 1 heure avec du sel puis rincer.

Cuire les tranches d'aubergine dans de l'huile d'olive et les réserver dans un plat avec un peu d'huile d'olive, un peu d'ail pressé et de l'origan.

Recommencer l'opération en superposant les tranches d'aubergine. Réserver

#### - Sauce tomate :

- Faire une sauce tomate lisse (Passata)

- Cuire les pâtes congelées dans l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface et les mélanger dans un peu de sauce tomate

- Dans une assiette carrée ou rectangulaire, avec la pointe d'une cuillère disposer un peu de sauce tomate et la même opération avec du pesto, vous obtiendrez un quadrillage.

Déposer les pâtes dessus et deux tranches d'aubergine dans un coin de l'assiette

- Servir avec un peu de fromage râpé.

**Pensez à chauffer vos assiettes, à 100° dans le four**

