



Toast aux Aubergines

Recette Visuelle par DAREBEE

 darebee.fr

2 aubergines
2 tranches de pain
1 tasse - 60g de salade verte
½ tasse - 100ml de sauce tomate
1 c.à.s de mélasse
1 c.à.c de paprika fumé

2 PORTIONS

AMÉLIORER : Ajouter 1 c.à.c de fumée liquide et des graines de sésame.



INSTRUCTIONS

1. Couper les aubergines en fines tranches dans le sens de la longueur. Les disposer sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé.
2. Mélanger la sauce tomate, la mélasse et le paprika fumé. Assaisonner à son goût. Napper les tranches d'aubergine de la sauce des deux côtés. Préchauffer le four à 200°C (th.6-7). Rôtir les aubergines au four pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles commencent à dorer.
3. Faire griller le pain.
4. Ajouter la salade verte coupée.
5. Ajouter les tranches d'aubergines cuites et pliées.
6. Garnir de graines de sésame.