MÉDAILLONS D'AUBERGINES ET MOZZARELLA

RECETTE DE MOIS | AOÛT 22

4	Personnes
●○○	Difficulté
€€€	Budget
40 min	Temps

LES INGRÉDIENTS

- 2 belles aubergines
- 2 tomates
- 2 gousses d'ail
- 2 boules de mozzarella
- Quelques feuilles de basilic
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Du sel et du poivre du moulin

LA RECETTE

1. Préchauffez le four à th. 7 (210 °C).
2. Ébouillantez, pelez et épépinez les tomates.
3. Découpez de belles tranches de tomates avec le grand couteau Chef Japan Kyocera.
4. Lavez les aubergines et découpez-les en rondelles toujours avec le grand couteau Chef Japan Kyocera.
5. Pelez les gousses d'ail et écrasez-les avec le plat de votre couteau Kyocera.
6. Versez l'huile d'olive dans une poêle et ajoutez l'ail écrasé.
7. Faites revenir les rondelles d'aubergine dans l'huile d'ail pendant 5 minutes à veuf vif en les retournant régulièrement.
8. Égouttez la mozzarella puis découpez-la en tranches.
9. Dans un plat à four huilé, placez les médaillons d'aubergine, couvrez-les d'une tranche de tomate puis d'une tranche de mozzarella et enfournez pendant 5 minutes.

VOS USTENSILES

- **1 grand couteau Chef JAPAN de Kyocera** à lame en céramique noire de 16 cm, gage de qualité, aiguisée à la main, ultra tranchante et à la précision hors norme
- **1 moulin à épices Kyocera** avec broyeur en céramique, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût

10. Dressez les médaillons sur les assiettes puis décorez-les de feuilles de mozzarella.
11. Salez et poivrez avec le moulin à épices Kyocera.
12. C'est prêt !

Accompagnez ces délicieux médaillons d'un vin rouge tannique comme un Château Neuf du Pape. À consommer avec modération !

Contact presse: KEEPINTOUCH · Delfine Bourguignon · rp@keepintouch.fr · **www.kyocera-cuisine.fr**

© 2022 KYOCERA Europe GmbH. We reserve the right to make changes without prior notice.