Carnet de recettes

Aubergines mozzarella

Difficulté Budget €€€ 40 min.

LES INGRÉDIENTS

- 2 belles aubergines,
- 2 gousses d'ail,
- 2 boules de mozzarella,
- 4 tomates,
- 1 oignon,
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive,
- 2 brins d'estragon,
- 1 bouquet de basilic,
- Du sel et du poivre du moulin.

LA RECETTE

1. Préchauffez le four à thermostat 7 (210°).
2. Pelez les tomates avec l'éplucheur horizontal Kyocera.
3. Concassez grossièrement la pulpe avec le petit couteau Santoku GEN Kyocera.
4. Pelez les gousses d'ail, récoltez la pulpe et réservez.
5. Épluchez l'oignon et ciselez-le finement avec le petit couteau Santoku GEN Kyocera.
6. Dans une sauteuse, faites-les revenir doucement avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.
7. Ajoutez les tomates concassées et l'estragon préalablement haché avec le petit couteau Santoku GEN Kyocera, assaisonnez de sel et de poivre avec le moulin à épices en bois Kyocera et laissez mijoter 15 minutes.
8. Pendant ce temps, lavez et essuyez les aubergines.
9. Coupez-les en rondelles épaisses et régulières avec le petit couteau Santoku GEN Kyocera.
10. Badigeonnez-les d'huile d'olive restante à l'aide d'un pinceau.
11. Faites-les dorer au four sur une plaque antiadhésive 5 minutes sur chaque face.
12. Sortez-les et réservez-les.
13. Égouttez la mozzarella et coupez-la en tranches fines avec le petit couteau Santoku GEN Kyocera.
14. Dressez les médaillons d'aubergines d'une tranche de mozzarella, nappez avec le concassé de tomates et enfournez 5 minutes sous le grill.
15. Parsemez de feuilles de basilic et servez sans attendre.

Servez ces délicieux médaillons d'aubergines à l'apéritif ou en entrée, accompagnés d'un vin blanc frais du Val de Loire, un Quincy par exemple.
À consommer toujours avec modération !

www.kyocera-cuisine.fr

Contact Presse: **KEEPINTOUCH**
Delfine Bourguignon - rp@keepintouch.fr

VOS USTENSILES

✓ **1 petit couteau Santoku GEN** Kyocera à lame en céramique blanche de 11 cm fiable et ultra tranchant.

✓ **1 éplucheur horizontal Kyocera** doté d'une large surface de céramique pour éplucher avec précision et rapidité.

✓ **1 moulin à épices Kyocera** avec son broyeur en céramique, parfaitement adapté à tous les mélanges d'épices, pour préserver saveurs et goût.