

Pizza aux aubergines en persillade

- 250g de pâte à pizza
- 1 petite aubergine
- 3 ou 4 cuillères à soupe de sauce tomate
- 1 boule de mozzarella
- 50g de parmesan râpé
- 2 gousses d'ail
- 1 morceau de poivron rouge sans la peau
- quelques brins de persil haché
- de l'huile d'olive
- sel et poivre.



■ *Pizza aux aubergines marinées à l'ail et au persil.*

Vous pouvez ajouter un oignon en lamelles revenu dans l'huile d'olive.

■ Lavez l'aubergine, et coupez-la en tranches assez fines dans le sens de la longueur. Salez-les sur chaque face, et laissez les dégorger pendant 1 heure. Rincez-les et essuyez-les.

■ A l'aide d'un pinceau, enduisez les tranches d'aubergine d'huile d'olive sur chaque face, et faites les revenir dans une poêle. Epluchez et écrasez les gousses d'ail, et frottez les aubergines avec cette purée, laissez mariner 1 heure.

■ Préchauffez votre four à 270°.

■ Etalez la pâte à pizza sur une plaque farinée, ajoutez la sauce tomate, la mozzarella coupée en petits morceaux, les aubergines, le poivron coupé en lamelles, et parsemez de parmesan.

■ Enfournez pour une dizaine de minutes. Sortez du four poivrez puis parsemez de persil.