

Ingrédients pour 4 personnes

aubergines (coupées en deux dans le sens de la longueur)

2

huile d'olive (à volonté)

1 oignon (finement émincé)

2 gousses ail (écrasées au presse-ail)

1 c à s coulis de tomate

1 c à s vinaigre de vin rouge

400 g dés de tomates

olives vertes (dénoyautées et coupées en deux)

2 c à s

1 c à s câpres (rincées et égouttées)

200 g ricotta (battue)

4 feuilles basilic

sel de mer

poivre

Aubergines à l'italienne

TEMPS: ☺☺☺ | COÛT: € | DIFFICULTÉ: 🍳

1 Préchauffez le four à 200 °C.

2 Déposez les moitiés d'aubergines dans un plat à four, arrosez-les d'un filet d'huile d'olive, salez et poivrez. Enfournez de 35 à 45 mn, jusqu'à ce que leur chair soit fondante.

3 Pendant ce temps, faites chauffer 2 c à s d'huile d'olive dans une poêle et faites-y suer l'oignon et l'ail. Passez sur feu moyen et ajoutez le coulis de tomates. Laissez cuire, 3 ou 4 mn, puis ajoutez le vinaigre et laissez mijoter, 2 mn. Ajoutez les dés de tomates, salez et poivrez. Faites chauffer jusqu'à frémissement, puis laissez mijoter encore de 15 à 20 mn. Otez du feu, ajoutez les olives et les câpres et rectifiez l'assaisonnement si besoin est.

4 Nappez les aubergines de sauce tomate, ajoutez la ricotta sur le dessus et remettez le tout au four, ± 10 mn. Dressez sur un lit de roquette et parsemez de basilic.