

Toastinettes d'aubergines à la morue

Pour 6 personnes ♦ Préparation : 20 min ♦ Cuisson : 25 min

● 3 tomates ● 2 aubergines de taille moyenne ● 400 g de brandade de morue (surgelée ou en conserve) ● 1 oignon ● 5 cuil. à soupe d'huile d'olive ● 1/2 citron ● 1 cuil. à café de sucre en poudre ● 1/2 bouquet de ciboulette ● sel, poivre.

■ Faites revenir l'oignon épluché et émincé avec deux cuillerées à soupe d'huile. Ajoutez les tomates concassées, le sucre, sel et poivre, puis laissez mijoter pendant 8 min.

■ Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Coupez dans chaque aubergine neuf tranches d'1 cm d'épaisseur. Pelez les morceaux restants, coupez-les en cubes. Placez-les dans une casserole avec une cuillerée à soupe d'huile et le jus du citron. Couvrez, faites compoter 10 min.

■ Recouvrez la plaque du four de papier alu huilé et déposez-y les tranches d'aubergines. Badigeonnez d'huile d'olive, enfournez et laissez cuire 7 min.

■ Mélangez la purée d'aubergines et la brandade. Posez-en un dôme sur les rondelles d'aubergines et couvrez avec une cuillerée à café de coulis de tomates. Passez sous le gril du four quelques minutes.

■ Répartissez les toastinettes par trois dans des assiettes. Parsemez de ciboulette et servez bien chaud.

CONSEIL

.....
Utilisez une spatule large pour manipuler les toastinettes car la base en aubergine risque de se déchirer.

