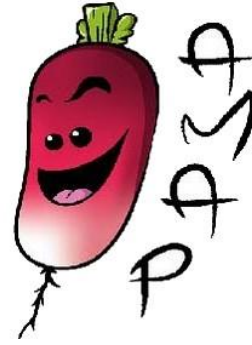


Les jardins  
de la  
Roussière



## Gâteau d'aubergines farcies



Ingrédients pour 6 personnes :

- 4 grosses aubergines
- 2 boules de mozzarella
- 1 tasse de plantes aromatiques hachées (menthe, persil, cerfeuil, fenouil, origan, ...)
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 2 gousses d'ail.

### Préparation :

- Faire cuire les aubergines 30 mn au four à 180°C (th 6).
  - Les laisser refroidir et les couper en lanières après en avoir ôté la peau.
  - Couper la mozzarella en tranches fines.
  - Huiler un plat à four.
  - Etaler dans le plat une couche d'aubergines, une couche d'herbes, puis une couche de mozzarella.
  - Recommencer l'opération.
  - Arroser le gâteau avec le reste de l'huile et le vinaigre.
- Le mettre à cuire 30 min.
-