

Escalopes de dinde à l'aubergine gratinées à la mozzarella WW



Pour 4 pers / 5 pp par pers pour 100 gr de dinde

- 4 fines escalopes de dinde
- 1 boîte de tomate concassée
- 1 aubergine
- 1 petit oignon
- ½ cc de sucre semoule
- 1 cc d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 125 gr de mozzarella
- basilic
- sel, poivre

Emincer l'oignon et le faire revenir dans de l'huile dans une sauteuse.
Ajouter ensuite les tomates concassées, la gousse d'ail pressée et le sucre.
Saler, poivrer et laisser cuire 15 à 20 minutes.

Pendant ce temps laver et couper l'aubergine en rondelles de 1 cm.
Les faire cuire en auto cuiseur 7 à 8 minutes.

Préchauffer votre four à 200°.

Dans une poêle munie d'une feuille de cuisson faire dorer les escalopes.
Les disposer ensuite dans un plat allant au four.

Etaler sur les escalopes la sauce tomate, puis disposer les tranches d'aubergines. Saler, poivrer
Couper la mozzarella en 4 puis en tranches et la mettre sur l'aubergine.
Saler, poivrer et parsemer le tout de basilic.

Enfourner pour 15 minutes.

*Adresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations: **carflaga@gmail.com***

je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur