

# **TERRINE D'AUBERGINES AU CHEVRE FRAIS**



**Pour 8 personnes**

**Ingrédients :**

**2 aubergines (Ou 2 sachets d'aubergine en tranches chez Picard)**

**2 fromages de chèvre frais (type chavroud)**

**1 bouquet de basilic**

**1 pot de coulis de tomate au basilic (pas trop liquide)**

**1 boule de mozzarella**

**Couper les aubergines en tranches fines. Les disposer sur une plaque de cuisson. Huilez les tranches avec un pinceau de cuisine. Saler et poivrer et faire griller au four à 180°.**

**Ecraser le fromage frais avec le basilic émincé.**

**Trancher finement la mozzarella.**

**Dans un moule à cake, alterner une couche d'aubergines, une couche de fromage de chèvre, une couche de mozzarella et une couche de coulis de tomates. Répéter l'opération une fois et finir par les aubergines.**

**Faire cuire au four 15 à 20 minutes à 200°.**

**Laisser refroidir puis placer un poids sur la préparation et la mettre au réfrigérateur quelques heures.**

**Démouler et couper la terrine en tranches pas trop fines. Servir avec une salade verte.**

**(Peut se faire la veille)**