

[Imprimer](#)

Feuilletés aux tomates et aubergines



Quantité	6 Personne(s)
Préparation	15 min
Cuisson	20 min
Coût de la recette	Pas cher
Niveau de difficulté	Facile

Ingédients

pour Feuilletés aux tomates et aubergines

- 300 g de pâte feuilletée
- 1 jaune d'oeuf
- 500 g de tomates cerises en grappe
- 1 petite aubergine
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 150 g de mozzarella
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- ½ c. à café d'origan séché
- 2 c. à soupe de romarin séché
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- branches de romarin pour la décoration
- sel et poivre du moulin

Préparation

pour Feuilletés aux tomates et aubergines

- 1** Découpez 6 rectangles dans la pâte feuilletée, de 8 x 10 cm.
- 2** Battez le jaune d'oeuf et badigeonnez les bords de la pâte feuilletée.
- 3** Lavez les tomates. Lavez également l'aubergine et coupez-la en rondelles fines.
- 4** Coupez la mozzarella en tranches.
- 5** Repartissez la mozzarella, les tomates et les aubergines sur les rectangles de pâte feuilletée.
- 6** Salez, poivrez, versez quelques gouttes de vinaigre et d'huile et parsemez de romarin et d'origan.
- 7** Faites cuire au four préchauffé à th.7 (210°C) pendant 15 à 20 min.
- 8** Décorez avec le romarin et servez bien chaud.