

## 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        |

### Ingrédients

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.