

# Toasts aubergine/pesto



1 PERS.



Difficulté



## Ingédients

1 grosse aubergine

1? Préparer le pesto. Mixer le basilic, l'ail, les pignons, l'huile d'olive à l'aide d'un robot, jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Ajouter le parmesan.

2? Couper l'aubergine en tranches d'1cm d'épaisseur. Les badigeonner d'huile salée et poivrée. Dans une poêle, faire griller les tranches 4-5 min de chaque côté (plus si nécessaire).

3? Faire griller le pain. Déposer une tranche d'aubergine sur chaque tranche de pain. Napper de pesto. Ajouter les tranches de tomates et la mozzarella, finir avec un peu de pesto.

4? Faire dorer 1-2 min sous le grill du four préchauffé.

5? Pour une version burgers : farcir 4 petits pains grillés avec les tranches d'aubergine, de tomate, le pesto et la mozzarella.

