

## Bruschetta d'aubergines au pesto

Préparation 15 mn

Cuisson 25 mn

Les ingrédients pour 4 personnes

1 aubergine

1 beau bouquet de basilic

1 bocal d'anchois

3 tomates

50 g de pignons de pin

50 g de parmesan râpé

2 gousses d'ail

6 c à s d'huile d'olive ( + 2 pour les aubergines )

Couper 8 rondelles épaisses dans l'aubergine lavée et inciser la chair en losange avec la pointe d'un couteau. Badigeonner les tranches d'huile d'olive des 2 côtés et mettre à cuire à four 200° 20 mn.

J'ai mis un peu moins longtemps dans mon four donc surveiller la cuisson.

Pendant la cuisson des aubergines préparer le pesto en mixant huile d'olive, pignons, parmesan, les gousses d'ail épluchées et dégermées, du sel et les feuilles de basilic ( garder quelques feuilles pour la déco ). Peler les tomates ( je ne l'ai pas fait ), les épépiner et couper la chair en dés.

Répartir sur les aubergines le pesto, les dés de tomates et quelques filets d'anchois égouttés. Poivrer et mettre sous le grill du four 5 mn en surveillant.

Vous pouvez déguster ces bruschettas chaudes ou tièdes après les avoir décorées d'une feuille de basilic.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>