



Bruschetta aux aubergines



Rezept für 4

Aubergines ingrédients

400 g aubergines, en rondelles de 1 cm d'épaisseur
10 cs huile d'olive
Sel, poivre

Bruschetta ingrédients

1 grande baguette parisienne
Un peu d'huile d'olive pour arroser

Salsa verde ingrédients

3 cc ciboulette coupée fin
3 cc persil plat haché fin
3 cc basilic haché fin
4 cs huile d'olive
Sel, poivre

Aubergines préparation

Enduire la plaque de 5 cs d'huile d'olive. Y déposer les rondelles d'aubergines. Arroser avec le reste d'huile, saler et poivrer. Préchauffer l'appareil à 195 °C (air chaud). Glisser la plaque dans l'espace de cuisson préchauffé, niveau 1, et cuire à l'air chaud à 195 °C pendant 25 min. Sortir la plaque et réserver.

Bruschetta préparation

Couper la baguette parisienne en fines tranches. Déposer les tranches de pain sur la plaque recouverte de papier sulfurisé et les arroser d'un peu d'huile d'olive. Préchauffer l'appareil à 180 °C (air chaud). Glisser la plaque dans l'espace de cuisson préchauffé, niveau 1, et cuire à l'air chaud à 180 °C pendant 8 minutes. Sortir la plaque et réserver.

Salsa verde préparation

Mélanger tous les ingrédients et les répartir sur les aubergines.



Anrichten

Finition

Recouvrir les bruschetta d'aubergines marinées dans la salsa verde. Garnir à volonté avec des tranches de tomates-cerises et des feuilles de persil plat.

Cuisson des aubergines

Préchauffage - niveau 1

25 minutes | 195 °C (air chaud)

Cuisson des bruschetta

Préchauffage - niveau 1

8 minutes | 180 °C (air chaud)

Conseil

S'il n'y a pas assez de place sur une plaque, utiliser également la grille recouverte de papier sulfurisé. Placer la plaque et la grille sur les niveaux 1 et 3.