

FEUILLES À FEUILLES DE TOMATES, AUBERGINE, MASCARPONE ET ROUGETS

Ingrédients :

- 4 Tomates de différentes couleurs (Allongées Rouges, Côtelées noires ou jaunes, Zèbrées)
- 1 aubergine
- 4 cuill. à soupe de mascarpone
- 1 citron jaune
- 1 cuill. à café de graines de cumin
- 1 cuill. à soupe d'huile d'olive
- 2 branches de thym frais
- 4 filets de rougets
- Sel et poivre



Recette :

1/ Coupez les tomates et l'aubergine en rondelles très fines.

2/ Dans des ramequins ronds, intercalez des rondelles de légumes, des cuillerées de mascarpone, des graines de cumin. Salez, poivrez et arrosez de quelques gouttes d'huile d'olive entre chaque couche.

3/ Tailler les filets de rougets en lanières et déposez-les en spirales sur le dessus des ramequins. Ajoutez un peu d'huile d'olive, le jus du citron et parsemez de thym frais.

4/ Mettre au four à 180°C pendant 15 min

Crédit : AOP Tomates & Concombres de France

<http://www.tomates-de-france.com/index.php>