

## Aubergines à la mimolette

Préparation : 15 mn, cuisson : 7 mn 30.

Pour 4 personnes.

3 belles aubergines, 3 gousses d'ail, 2 c à soupe d'huile d'olive, 1 pincée de marjolaine ou d'origan, 150 g de mimolette, 1 douzaine d'olives noires, persil, sel, poivre.

Laver les aubergines. Les essuyer. Les découper en tranches d'un cm d'épaisseur.

Peler les gousses d'ail. Les émincer.

Entailler la chair des aubergines pour y glisser les lamelles d'ail.

Huiler un moule à tarte en Pyrex. Le tapisser avec les tranches d'aubergines. Saler et poivrer. Arroser d'huile d'olive. Recouvrir d'un film plastique. Enfourner pour 6 mn.

Découper la mimolette en fines lamelles. En tapisser les aubergines. Enfourner à nouveau 1 mn 30 pour que le fromage fonde.

Poudrer d'origan ou de marjolaine. Décorer de quelques olives. Parsemer de persil ciselé.

On dégustera ce plat nature ou accompagné d'un coulis de tomates fraîches ou de poivrons.

Marjolaine ou origan, origan ou marjolaine, bien difficile de s'y retrouver. De toute façon les deux apportent une saveur analogue aux plats qu'ils viennent parfumer.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.