

## MILLE FEUILLES D'AUBERGINE

- 1 aubergine,
- 2 brioches rondes,
- 2 tomates,
- 1 mozzarella,
- huile d'olive,
- 1 paquet de pâte kadaïf,
- 3 cuillères à soupe de vinaigre,
- 1 cuillère à soupe de sucre,
- Sel,
- Poivre,
- 1 pincée d'origan,
- 4 feuilles de basilic.

Coupez 4 rondelles d'aubergine de 1 à 2cm d'épaisseur.

Les faire revenir dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile 5 mn de chaque côté.

Les déposer sur du papier absorbant.

Saler et de sucrer légèrement.

Faire caraméliser à la poêle des 2 côtés les aubergines.

Réserver sur du papier sulfurisé.

Couper les tomates en rondelles de 1 à 2 cm.

Les faire revenir à la poêle dans 1 cuillère à soupe d'huile 4 mn de chaque côté : elles doivent être fondantes sans se défaire.

Saupoudrer de sel, d'origan et de poivre.

Réserver sur du papier sulfurisé.

Faire réduire dans une casserole le vinaigre jusqu'à obtenir une consistance légèrement sirupeuse. Réserver.

Mélanger la réduction de vinaigre avec 2 cuillères à soupe d'huile, saler et poivrer.

Trancher la mozzarella en 4 et l'envelopper de pâte kadaïf.

Faire dorer au grill du four.

Découper les brioches en 2 et les faire dorer au grill du four.

Déposer dans les assiettes une demie brioche grillée, 1 rondelle d'aubergine, 1 rondelle de tomate, 1 feuille de basilic et la mozzarella croquante.

Arroser avec la vinaigrette.