

# Roulés d'aubergine à la ricotta, gratinés à la mozzarella

<http://sophie.over-blog.com/article-roules-d-aubergine-a-la-ricotta-gratinés-a-la-mozzarella-46512737.html>



3 aubergines  
3 tranches de jambon  
1 oignon  
1 boîte de chair de tomates  
1/2 pot de ricotta  
1/2 boule de mozzarella  
Sauce blanche (20 cl de lait + farine)  
Origan, thym

Couper 2.5 aubergines en tranches assez fines.

Les déposer sur la plaque du four huilée légèrement et saler.

Enfourner 10 min à 250 °C, retourner et laisser 10 min sur l'autre face.

Couper chaque tranche de jambon en lanières (de la largeur des tranches d'aubergine).

Mélanger 2 cuil à soupe de ricotta avec 2 cc d'origan dans un bol.

Recouvrir chaque tranche d'aubergine d'une lanière de jambon, étaler 1 cuil à café de ricotta et rouler.

Procéder ainsi pour toutes les tranches.

Hacher l'oignon et le faire dorer dans une cc d'huile 'olive à la poêle.

Couper la 1/2 aubergine en tout petits dés et les ajouter.

Laisser dorer, ajouter la tomate et laisser réduire.

Ajouter la ricotta restante, parsemer de thym et d'origan et laisser mijoter.

Préparer la sauce blanche : faire chauffer le lait et la farine en fouettant jusqu'à épaississement.

Dans un plat, verser le lit de légumes, puis disposer les roulés.

Recouvrir de sauce blanche, puis de fines lamelles de mozzarella.

Laisser gratiner 20 min à 200°C