

## **PRESSEE D'AUBERGINES A LA RICOTTA, COULIS DE BASILIC ET TOMATES**



**Facile**

**Préparation: 20 mn**

**Cuisson: 15 mn**

### **Pour 6 cercles à mousse de 6 cm de diamètre:**

#### Pour le montage de la tour d'aubergine:

2 aubergines du diamètre des cercles si possible

1 boîte de Ricotta

1/2 gousse d'ail

#### Pour le coulis de basilic:

1 botte de basilic

QS d'huile d'olive

Un trait de vinaigre

#### Pour le coulis de tomates:

1 tomate ou du coulis de tomates

Sel et poivre

#### La "tour":

Emincer les aubergines en tranches d'une épaisseur d'1/2 cm environ. Les poêler vivement à l'huile d'olive ou, après les avoir passées au pinceau les cuire à la plancha jusqu'à ce qu'elles soient dorées, les laisser refroidir et réserver.

Hacher l'ail très finement et 4 à 5 feuilles de basilic, mélanger avec la ricotta, saler et poivrer.

A l'aide des cercles chemisés de Rodhoïd ou de papier sulfurisé, monter la "tour" en commençant par une tranche d'aubergine sautée, ajouter la ricotta assaisonnée, puis encore une tranche d'aubergine en continuant jusqu'à la hauteur du cercle. Réserver au froid.

#### Le coulis de basilic:

Mixer le reste avec 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, ajouter un trait de vinaigre, saler poivrer et réserver au frais.

#### La tomate:

Peler la tomate, ôter les graines et après l'avoir taillée en gros dés, la mixer. Passer au chinois si nécessaire et réserver au frais.

#### Dressage:

Déposer un peu des deux coulis dans chaque assiette. Placer un cercle au milieu de chaque assiette et les démouler délicatement. Décorer avec chaque tour avec une sommité de basilic.

Servir le reste des coulis en saucières ou dans des verres individuels.