

Tartines d'aubergines épicées au Zahtar



Ingrédients pour 6 tartines:

- 6 grandes tranches de pain de campagne au levain
- 2 petites aubergines
- 2 tomates
- 1 maxi boule de mozzarella
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à café de Zahtar de chez Episs et Moissa
- QS sel
- quelques branches de thym
- 2 gousses d'ail

Préparation:

- Laver et couper (sans les éplucher) les aubergines dans le sens de la longueur. Mettre les tranches d'aubergine sur du papier absorbant et les saler. Laisser dégorger pendant 30 minutes.
- Dans un bol, mélanger le Zahtar et l'huile d'olive.
- Disposer les tranches de pain sur une plaque allant au four, puis les badigeonner d'huile au Zahtar.
- Dans une poêle anti-adhésive, faire dorer à sec les aubergines.
- Déposer les aubergines sur les tranches de pain.
- Laver et couper les tomates en rondelles puis les déposer sur les aubergines. Parsemer d'ail finement émincée et de sel.
- Recouvrir de rondelles de mozzarella puis saupoudrer de quelques feuilles de thym.
- Enfourner à four préchauffé à 200°C pour 12 à 15 minutes.