

Mille-feuilles d'aubergines, sauce aux olives provençale

C'est Valérie, du blog [Marciatack](#) qui s'est mise aux fourneaux aujourd'hui pour nous concocter ces aubergines façon mille-feuilles. Et pour agrémenter cette recette on ne peut plus simple et gourmande, la sauce aux olives provençale Tramier est parfaite !

- 4 Pers.
- 10 Min.
- 15 Min.

Ingrédients

- 1 pot de [sauce aux olives provençale maison](#)
- 2 aubergines
- 5 cl d'[huile d'olive vierge extra Tramier](#)
- 10 feuilles d'épinards frais
- 50 g de gruyère râpé
- Poivre

Préparation

1. Rincez les aubergines, ôtez le pédoncule et coupez des rondelles de 1 cm d'épaisseur
2. Déposez-les dans un plat passant au micro-ondes, versez un fond d'eau, couvrez et faites cuire pendant 4 minutes 30 à pleine puissance. Egouttez et laissez tiédir.
3. Préchauffez le four à 220°C
4. Posez les tranches d'aubergines dans une poêle chaude avec l'huile d'olive, et laissez dorer à feu doux 8 minutes en retournant à mi-cuisson. Poivrez.
5. Transvasez les tranches d'aubergine sur une plaque à four munie de papier cuisson, puis nappez les de sauce aux olives provençale.
6. Parsemez de feuilles d'épinards frais, puis de fromage râpé et enfournez pour 5 minutes le temps que le fromage fonde
7. A la sortie du four, empilez

plusieurs tranches d'aubergines et servez.

Remarques :

Vous pouvez remplacer les feuilles d'épinards frais par des feuilles de basilic et le gruyère râpé par de la mozzarella ou du provolone.