

## Palet d'aubergine mozzarella aux cerises

Pour 4 personnes

2 belles aubergines  
300 g de mozzarella  
2 cuillerées à soupe de pesto  
2 poignées de cerises bien mûres  
15 cl d'huile d'olive  
un filet de vinaigre de Banyuls



Coupez les aubergines en fines lamelles avec une mandoline, déposez-les sur une plaque à pâtisserie antiadhésive légèrement graissée d'huile d'olive. Assaisonnez-les et arrosez-les d'huile. enfournez-les une dizaine de minutes à 180°C en surveillant pour qu'elles ne colorent pas trop.

Étalez les fines lamelles d'aubergines grillées dans un cercle de 7 cm de diamètre en laissant un peu déborder les lamelles. Farcissez le palet avec mozzarella de bufflonne égouttée et coupée en épaisses lamelles, assaisonnée de poivre, de sel et arrosez de pesto. Rabattez les lamelles d'aubergines et retournez le palet. Procédez de la même façon pour les trois autres palets d'aubergines.

Faites saisir des cerises dénoyautées avec un filet d'huile d'olive, des grains de poivre et de coriandre écrasés puis déglacez avec du vinaigre de Banyuls. Servir les cerises bien chaudes sur le palet froid pour bien apprécier le contraste de température.

