

## Millefeuille de légumes croustillants

Préparation : 30 min / Cuisson : 25 min

Pour 6 personnes

### Ingrédients :

- 6 tomates
- 1 aubergine
- 2 branches de basilic
- 1 poignée de roquette
- 150g de parmesan en poudre
- 1 blanc d'oeuf
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Poivre



### Préparation :

1. Préchauffer le four à 240°C.
2. Laver les tomates et l'aubergine.
3. Couper l'aubergine en tranches fines et les poser bien à plat sur une feuille de papier sulfurisé. Les arroser d'un filet d'huile d'olive, poivrer.
4. Enfourner et faire cuire 20 minutes en les retournant à mi-cuisson.
5. Pendant ce temps, couper les tomates en tranches épaisses dans la hauteur. Les mettre dans un plat, les arroser d'un filet d'huile d'olive, poivrer puis réserver au frais.
6. Laver, sécher et effeuiller le basilic. Laver, essorer et sécher la roquette.
7. Mélanger le parmesan et le blanc d'oeuf.
8. Faire chauffer une poêle à blanc. Y déposer des petits tas de parmesan et les étaler avec le dos d'une cuillère. Les laisser cuire 20 secondes, les retourner, les laisser à nouveau cuire 20 secondes et les sortir de la poêle.
9. Les poser sur du papier absorbant.
10. Monter les mille-feuilles directement dans les assiettes en alternant une tranche de tomate, une tranche d'aubergine, quelques feuilles de basilic et une tuile de parmesan.
11. Ajouter quelques feuilles de roquette et servir aussitôt.

**Astuce :** Pour des mille-feuilles plus relevés, saupoudrer les tranches d'aubergines de paprika avant de les mettre dans le four