# FEUILLETÉ D'AUBERGINES ET RICOTTA

## Entrée

6 personnes | 45 min | 2,1€ / PER | Très facile

### INGRÉDIENTS

- 1 rouleau de Pâte feuilletée
- 200g d'Aubergines aux herbes aromatiques **(Réf : 122)**
- 200g de Ricotta
- 2 Filets d'anchois **(Réf : 690)**
- 100g de Coulis de tomates à l'ancienne (La Passata) **(Réf : 602)**
- 1 CàS d'Huile d'olive AOC de Toscane **(Réf: 145)**
- 20ml de Lait
- 10g de Gros sel
- 5 cuillères à café de Basilic semi-frais **(Réf : 250)**

### PRÉPARATION

1. Verser la sauce tomates dans un bol. Mélanger le basilic, l'ajouter, ainsi qu'une cuillère à soupe d'huile d'olive, les anchois coupés en petits morceaux, le sel et le poivre

2. Égoutter les aubergines. Couper les morceaux un peu grands.

3.Émietter la ricotta

Etaler la pâte sur une plaque de four. Y disposer les tranches d'aubergine. Couvrir avec la sauce tomate et la ricotta. Replier la pâte sur elle-même. Bien la refermer et passer du lait sur la pâte. Saupoudrer avec un peu de gros sel.

Cuire pendant 35 minutes dans un four préchauffé à 180°