

# TARTINES CROUSTILLANTES AUX AUBERGINES MARINÉES ET POIREAUX.

## Ingredients:

- Pains
- Concentré de tomate
- Sauce tomate
- Poireaux/ Aubergines /  
Oignons
- Mirin
- Huile de sésame
- Sauce soja
- Huile d'olive



1. Préchauffez votre four
2. Coupez une baguette de type pain paillasse en tranches pour former des tartines
3. Sur chacune, étalez un peu de concentré de tomate et de la sauce tomate (faite maison par exemple)
4. Coupez finement un poireau et des oignons en petit morceaux et déposez-en sur le concentré de tomate
5. À part, couper les aubergines en gros morceaux et faites-les mariner avec un mélange d'huile de sésame, de mirin et de sauce soja (adaptez selon vos goûts)
6. Faites-les sauter à la poêle jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées
7. Disposez-les sur les tartines.
8. Arrosez les tartines d'un léger filet d'huile d'olive.
9. Enfournes quelques minutes jusqu'à ce que le pain soit croustillant et les saveurs bien fondues.