

Mini-pizzas sauce tomate, aubergines et pistaches

Les ingrédients

- 16 Mini-pizzas HERTA (2 paquets)
- 250g de sauce tomate pour pizza
- 1 aubergine
- 2 càs. de pistaches
- 2 ct de sambal oelek
- herbes de Provence, persil plat

Préparation:

- Préparation: Préchauffez le four à 220°C avec la plaque que vous allez utiliser. Sortez les Mini Pizzas Herta du réfrigérateur. Coupez l'aubergine en fines tranches et recouvrez-les de sel. Laissez-les s'imprégner et éliminez ensuite le sel à l'aide d'un papier cuisine. Coupez chaque tranche en deux. Mélangez ensuite la sauce tomate avec la moitié des herbes de Provence et le sambal oelek. Ajouter éventuellement un peu de sambal supplémentaire, du sel et du poivre. Hachez grossièrement les pistaches.
- Sortez la plaque du four et déposez-y les Mini Pizzas HERTA (avec papier sulfurisé). Percez quelques trous.
- Badigeonnez de sauce tomate chaque Mini-Pizza. Déposez quelques demi-tranches d'aubergine et répartissez dessus les pistaches et l'autre moitié des herbes de Provence.
- Faites cuire les Mini Pizzas à mi-hauteur dans le four pendant 8 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

Préparation: **0-15 min**

Type de plat: **Entrée**

Personnes: **4**