

# AUBERGINES MARINEES A L'HUILE D'OLIVE

20 min  
Facile



**Ingrédients : 4 Pers.**

## **Préparation :**

Préparation

Cuisson 20 min

Repos 1 jour(s)

1. Nettoyez les aubergines puis ôtez la queue. Hachez-les en tranche de 5 mm après avoir enlevé un peu de peau sur le devant et sur l'arrière.
2. Recouvrez la plaque de cuisson avec une feuille de papier alimentaire en l'enduisant par la suite d'huile d'olive.