

PIZZA CALZONE AUX AUBERGINES

*250g de pâte à pain
1 aubergine coupée en petits dés
1 oignon émincé
1 gousse d'ail hachée
50g de tomates séchées
sel - poivre
origan
huile d'olive*

Placer les dés d'aubergine dans une passoire, les saupoudrer de sel et laisser égoutter. Rissoler l'oignon et l'ail dans l'huile, leur ajouter l'aubergine (rincée), les tomates séchées coupées en lamelles, ainsi que les épices et laisser mijoter une vingtaine de minutes. Couper la pâte en deux portions et étendre chacune d'entre elles au rouleau en deux cercles. Placer la garniture sur une moitié et rabattre la pâte de manière à enfermer la garniture. Souder les bords par pression. Placer les pizzas sur un moule préalablement huilé et cuire 20 minutes à 235°.