**Pizza aubergine - basilic - ricotta**
Pour 2 gros mangeurs :

Pour la pâte à pizza :

- 250 g de farine blanche- 125 g d'eau- 3,5 g de sel- 1/2 sachet de levure boulangère sèchePour la garniture :

- 2 aubergines moyennes- 20 cL de coulis de tomates- 60 g de ricotta en petits morceaux (j'ai mis à l'oeil)- 35 g de mozzarella (à l'oeil aussi)- sel- basilic frais ou surgelé

Mettre dans la MAP l'eau, puis la farine et le sel et la levure sans les mettre en contact. Mettre en marche le programme "pâte". Vous pouvez également réaliser cette pâte au robot ou à la main, puis la laisser doubler de volume.

A la fin du programme, dégazer la pâte, la couper en deux portions de poids égal.

Préchauffer le four au plus fort (270°C pour moi soit thermostat 9).

Laver les aubergines et les couper en tranches de 5 mm d'épaisseur dans le sens de la longueur. Les faire griller dans une poêle-gril chaude ou dans un appareil à croque-monsieur, jusqu'à ce qu'elles soient fondantes et bien grillées. Réserver.

Former avec les deux boules de pâte des disques avec un rouleau à pâtisserie et les mettre sur la plaque du four recouverte de papier cuisson. Procéder en 2 étapes, c'est-à-dire une pizza à la fois, sauf si vous avez un très grand four !

Etaler du coulis de tomates sur la pizza qui est déjà sur la plaque du four. Recouvrir de tranches d'aubergines, de 30 g de ricotta et de la moitié de mozza coupée en petits dés. Saupoudrer de basilic, saler et enfourner pour environ 10 min.

