Étape 1 :
D'abord tailler les aubergines en tranches plus ou moins fines.

Pour des tranches dans la longueur :

Je coupe une fine tranche de peau, puis je pose l'aubergine du côté coupé sur une planche à découper, bien à plat.
J'appuie bien dessus et je coupe une tranche à quelques millimètres de la planche.
En exerçant une pression sur l'aubergine et en maintenant le couteau bien stable, on arrive à trancher l'aubergine en tranches fines et régulières.

Étape 2 :
Faire dégorger les aubergines.

On recommande de faire dégorger les aubergines pour éviter l'amertume, de plus, elles cuisent plus vite ainsi.
Les étaler sur un linge propre et les saupoudrer de gros sel.
Laisser ainsi une demi-heure puis rincer.

Étape 3 :
Huiler.

Déposer une feuille de papier cuisson sur la grille du four.
Y verser un peu d'huile d'olive et l'étaler avec la paume de la main sur toute la surface du papier.
De cette façon, la partie verso des tranches d'aubergine seront huilées.
Pour l'autre côté : frotter la tranche d'aubergine sur le papier cuisson puis la retourner.
Les 2 côtés sont ainsi huilés mais pas trop !

Renouveler avec toutes les tranches en ajoutant un peu d'huile sur le papier de temps en temps.

Il m'arrive aussi de verser un peu d'huile dans le creux de la main et de frotter les tranches entre mes deux mains.

Étape 4 :
Cuire au four.

Mettre à cuire une vingtaine de minutes à 180o.
Retourner et remettre pour une dizaine de minutes.

Attention, le temps peut être plus ou moins court en fonction de l'épaisseur des tranches.