

Roulés d'aubergine au chèvre frais

« Voyagez en provence avec ces aubergines à l'huile d'olive et aux tomates séchées. Savourez la pointe d'acidité et de fraîcheur du chèvre et du basilic ! »



Accompagné d'un

parts

10

préparation

20'

cuisson

10'

repos

30'

Matériel :

Planche à découper, couteau, poêle, piques



Les Ingrédients

5 aubergines
650g de fromage de chèvre frais
2 bouquets de basilic
20 tomates confites à l'huile d'olive
8 càs d'huile d'olive
Sel
Poivre

Les étapes



Étapes : [1] & [2]

1. Rincez et épongez les aubergines. Sans les peler, coupez-les dans la longueur en lamelles de 5 mm d'épaisseur. Faites-les cuire à l'huile d'olive dans une poêle 10 min sur chaque face, puis égouttez-les sur du papier absorbant.
2. Egouttez et coupez les tomates confites en petits morceaux, mélangez-les avec le chèvre écrasé à la fourchette, salez peu, poivrez et mélangez. Rincez, épongez et effeuillez le basilic.
3. Déposez à une extrémité de chaque tranche d'aubergine 1 belle cuillère à soupe de farce au chèvre. Roulez la tranche sur elle-même et maintenez-la serrée avec une pique. Servez froid, décoré de basilic.
4. Régalez-vous !



Vers une alimentation
#Durable #savoureuse #accessible #conviviale