

Aubergines roulées au fromage frais et vinaigrette à la tapenade

Les ingrédients pour 6 personnes :

3 aubergines
200 g de brousse de brebis
100 g de chèvre frais (Petit Billy)
4 tranches de jambon blanc (de grandes tranches ou en prévoir une de plus)
1/2 bouquet de basilic
15 cl d'huile d'olive

Ecraser les fromages à la fourchette et les mélanger. Ajouter le basilic ciselé, poivrer et réserver.

Couper les tranches de jambon en 3 dans la longueur. Laver les aubergines, couper les extrémités et les détailler en fines tranches dans le sens de la longueur.

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle antiadhésive et faire revenir doucement les aubergines jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides, puis les poser sur du papier absorbant.

Quand elles sont refroidies, poser sur chacune une lanière de jambon et recouvrir de fromage au basilic. Les rouler et réserver au frais.

Dans la recette initiale, les roulés sont accompagnés d'un coulis de tomates. Mais, dans un encadré, il est également dit qu'on peut faire une vinaigrette à la tapenade. Personnellement c'est toujours ce que je fais et je trouve que cet accompagnement donne beaucoup plus de caractère à la recette.

La vinaigrette est faite avec de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique et de la tapenade.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>