Aubergines au bleu et aux noix

Plat chaud

Note : 1

Portions :2 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :30 min

Temps de cuisson/repos :15 min

Calories par portion : 165.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 0.879

Les ingrédients

- 1.0 u Aubergine
- 30.0 gr Roquefort
- 1.0 cs Cerneaux de noix
- 20.0 cl Eau
- 1.0 u gousse ail
- 2.0 cs Concentré de tomate
- 1.0 cs Huile d'Olive
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre

Coupez les aubergine en tranches d'un centimètre dans le sens de la longueur, sans les éplucher
Écrasez l'ail, le roquefort, les noix et le concentré de tomates avec du sel et du poivre.
Dans un plat allant dans votre cocotte minute, versez de l'huile, prendre une tranche d'aubergine avec la peau, tartiner sa plus grande face de crème au bleu et la disposer, la peau au fond. Recommencer avec toutes les tranches d'aubergines avec peau. Puis faire un deuxième étage avec les autres tranches.
Dans le fond de la cocotte minute, mettre le 1/2 verre d'eau. Poser votre plat au fond de celle-ci et fermer la cocotte.

Cuisson
Cuire 15mn à feu doux dès que la soupape siffle

Présentation
A proposer avec une saucisse au barbecue..