

# Aubergines roulées au chèvre frais

#### Entrée



Note: 1

Portions :6 parts

Difficulté: 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :35 min

Calories par portion: 140.667 Kcal

Charge glycémique par portion: 1.478

## Les ingrédients

- 2.0 u Aubergine
- 100.0 gr Fromage de chèvre frais
- 5.0 u feuille basilic
- 1.0 p Poivre
- 20.0 u Tomate sechée
- 2.0 cs Huile d'Olive

Pour 20 pièces

Préchauffer le four à 180°C (Th7)

## Préparation des aubergines

Lavez les aubergines et coupez dans la longueur de fines lamelles de 2mm d'épaisseur (pour en avoir 20 en tout). Badigeonnez-les d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.

#### Cuisson

Faites cuire 10 min de chaque côté, les tranches d'aubergine. Laissez tiédir.

### Préparation de la farce

Dans un bol, écraser le fromage de chèvre frais avec le basilic finement ciselé. Ajoutez le poivre. Mélangez le tout.

## Réalisation des roulés

A l'aide de 2 petites cuillères à café, réalisez des quenelles. Déposez-les à l'extrémité de la tranche d'aubergine, ajoutez un pétale de tomate séchée, puis roulez délicatement l'aubergine. A l'aide d'un cure-dent, maintenez le rouleau. Répétez l'opération pour chaque tranche d'aubergine. Réservez au frais pendant au moins 15 min.

## Présentation

Servir bien frais en entrée avec une salade de roquette ou en apéro.