

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 séchée
- 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.