



Toque & Tablier



Roulés d'aubergines

Pour 15 roulés d'aubergines.
Préparation 20 min

Bien s'organiser : Ces roulés peuvent être réalisés en avance. Vous les réserverez au réfrigérateur après l'étape 4.

Mon secret chuchoté à l'oreille : Ne cherchez pas à ce que toute la surface de la tranche d'aubergine soit recouverte de fromage : déposez une grosse noix au milieu, de toute façon avec la chaleur, le fromage va fondre. Même remarque pour le jambon : il n'a pas besoin de recouvrir de manière rigoureuse toute la tranche d'aubergine.

Ma liste de courses... Chez

Le primeur

- 1 petite aubergine (ou 220 g environ). Ou des aubergines grillées chez Picard si vous êtes pressé
- Le jus d'un citron

Le charcutier :

- 3 tranches de jambon blanc

Le fromager:

- 150 g de fromage frais « ail et graines croquantes » de la marque Tartare (ou équivalent de la même marque)

L'épicier :

- Sel et poivre
- Un peu d'huile d'olive

1. Tranchez l'aubergine en 2 dans le sens de la longueur. Pour chaque demie aubergine, taillez des tranches d'une épaisseur de 5 mm. Pour que ce soit facile : couchez chaque demie aubergine, posez toute la main dessus et coupez à l'horizontale.
2. Déposez chaque tranche sur un papier d'aluminium sur une grille. Versez un peu d'huile sur celles-ci, salez et poivrez. Enfourez à mi-hauteur pour 4 minutes puis mettez le four sur la position cuisson à 210° et laissez 3 minutes. Sortez-les tranches d'aubergines sans éteindre le four.
3. Déposez sur chaque tranche, du jambon (sans chercher à tout recouvrir) et du fromage sans chercher à l'étaler.



4. Enroulez chaque tranche d'aubergine sur elle-même. Plantez 2 cure dents sur chaque extrémité et avec un couteau bien aiguisé, découpez le roulé en 2 petits roulés de taille égales.
5. Re-enfourez pour 5 minutes à 210° et envoyez avec un trait de jus de citron dessus !