

Recette SALÉE

Nombres de personnes : 4 - Temps de préparation : 10 mn

Cuisson : 20 mn - Difficulté : Facile



Rouleaux d'aubergines pour l'apéro

> Préparation

- Lavez les tomates et coupez-les en quarts. Retirez les pépins. Disposez-les sur une grille, versez un filet d'huile d'olive dessus et assaisonnez. Mettre à cuire sous un grill moyen-chaud pendant 20 minutes environ, jusqu'à ce qu'elles soient à moitié sèches et bien concentrées.
- Lavez les aubergines et coupez-les en languettes de 3 cm environ. Badigeonnez-les d'huile et mettez-les à cuire également sous le grill, en les retournant quand elles sont bien dorées d'un côté. A la fin elles doivent être molles et dorées des deux côtés.
- Prenez une tranche d'aubergine, tartinez-la d'une cuillerée de ricotta, ajouter un peu de tomate, de la menthe et roulez-la sur elle-même. Répétez jusqu'à épuisement des ingrédients.
- Servez chaud ou tiède.

Ingrédients

- 3 aubergines
- 100g de fromage ricotta
- 10 feuilles de menthe ciselées
- 5 tomates de taille moyenne très mûres
- De l'huile d'olive
- Sel et poivre