



l'art de cuisiner

STARK & WHYTE

Roulés d'aubergines à la provençale

Méthode

Ingrédients (pour 2 portions) :

1 aubergine
200 g (7 oz) de viande hachée
1 gousse d'ail
1 petit oignon
Sel et poivre
1 petite boîte de tomates concassées
15 ml (1 c. à soupe) d'herbes de
Provence
Persil frais

1. Eplucher et hacher l'ail et l'oignon. En mélanger la moitié avec la viande hachée et le persil. Saler, poivrer.
2. Mélanger l'autre moitié avec les tomates concassées, ajouter les herbes de Provence, saler et poivrer. Eliminer les extrémités de l'aubergine. Trancher l'aubergine dans le sens de la longueur puis faire dorer les tranches une minute de chaque côté à la poêle dans une cuillerée d'huile d'olive. Égoutter sur du papier absorbant.
3. Chauffer le four à 210 °C (410 °F). Garnir de farce les tranches d'aubergines. Les rouler et les fixer avec une pique en bois. Les mettre dans un plat rectangulaire REVOL préalablement huilé, les entourer de tomates concassées et arroser d'un filet d'huile d'olive.
4. Faire cuire 20 minutes au four.

*Plat rectangulaire BELLE CUISINE disponible dans les tailles :
16 x 11 cm ; 19 x 12,5 cm ; 26 x 18,5 cm ; 30 x 21,5 cm ;
34 x 25 cm et 44 x 32 cm*



www.starketwhyte.com