

ROULÉS D'AUBERGINES au JAMBON et FROMAGE FRAIS

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre de roulés environ 15

Préparation 20 min / Cuisson 40 min (30 min pour griller les aubergines, 10 min au four)

INGRÉDIENTS

- 2 aubergines • 8 tranches de jambon très fines • 125 g de ricotta • 50 g de pignons de pin
- 100 g de philadelphia (ou autre fromage frais nature) • herbes variées (persil, coriandre, menthe ...) • Huile d'olive, sel

RÉALISATION

Faire griller les pignons à sec. Ciseler les herbes fraîches.

Mélanger le fromage frais et la ricotta. Ajouter les pignons et les herbes.

Couper les aubergines en tranches de 5 mm d'épaisseur. Les badigeonner d'huile d'olive et les faire cuire sur chaque face dans une poêle grill, en appuyant légèrement dessus. Réserver sur du papier absorbant.

Préchauffer le four à 200°C.

Poser sur les aubergines encore tièdes une demi-tranche de jambon (en fonction de la taille de vos tranches). Les tartiner avec le mélange de fromage, et les rouler vers l'intérieur. Les faire tenir à l'aide d'une pique en bois et les déposer dans un plat allant au four.

Enfourner pour 10 minutes. Servir tiède ou à température ambiante.