



Manou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Aubergine roulée au chèvre frais .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 grosse aubergine
- 1/2 buchette de fromage de chèvre frais
- Ciboulette, sauge, origan
- Huile d'olive
- Jus de citron
- Sel, poivre

- Détailler en fines tranches l'aubergine. Disposer sur du papier sulfurisé, sur une plaque à four
- Badigeonner uniformément d'huile d'olive au pinceau, enfourner position grill pendant 15 minutes
- Dans un bol mélanger le fromage de chèvre écrasé avec l'huile d'olive pour le détendre
- Assaisonner de sel, de poivre, d'herbes. Laisser les tranches d'aubergines se refroidir
- Prendre une cuillère de fromage et déposer à l'extrémité de l'aubergine
- Rouler jusqu'au bout. Disposer dans une assiette et mettre au frigo
- Parsemer de ciboulette et de pignons de pin et d'un filet de jus de citron

Astuce : Pour un côté sucré salé, déposer une touche de miel

