



Collations

Entrées

Tourelles d'aubergine et courgette

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à soupe de poignée de pin (rôtis)
1 cuillère à soupe de feuilles de thym (frais)
250 grammes de mozzarella
poignée feuilles de basilic
1/2 gousse d'ail
1 aubergine
1 courgette
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez la courgette et l'aubergine en rondelles de 1,5 cm d'épaisseur. Pressez l'ail et mélangez-le avec le thym dans un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez. Badigeonnez chaque rondelle avec l'huile d'olive. Coupez la mozzarella en tranches de 1 cm.

Grillez les rondelles d'aubergine et de courgette 3 minutes de chaque côté.

Superposez alternativement des tranches d'aubergine, de mozzarella et de courgette. Faites ainsi tourelles et mettez-les dans un ravier en aluminium. Mettez le ravier sur la grille du barbecue et cuisez quelques minutes jusqu'à ce que le fromage soit mou. Saupoudrez avec le basilic et les pignons de pin puis salez et poivrez.

Conseil: Vous pouvez aussi ajouter des rondelles de tomate entre les couches.

Ustensiles de cuisine

Grill

Barbecue

