



Plats d'accompagnement

Faux burger d' aubergine avec sauce au mascarpone

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les burgers

2 cuillères à soupe feuilles de basilic (hachée)
1/2 tasse poignée de pin (grillé)
100 grammes de parmesan
30 grammes de chapelure
2 aubergines (en pavés)
4 pains pita
huile de tournesol

Pour la sauce

100 grammes de tomates séchées au soleil
4 cuillères à soupe de mascarpone
2 cuillères à soupe de jus de citron
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez 1 cs d'huile dans une poêle et cuisez les aubergines à point et bien brunes. Remuez régulièrement. Salez et poivrez. Mettez-les dans une passoire et faites refroidir 15 minutes. Mettez les aubergines, le basilic, le Parmesan et la chapelure dans un mixer et faites une grosse purée. Incorporez-y les pignons de pin. Formez des burgers avec le mélange d'aubergines et badigeonnez-les d'huile d'olive.

Mixez le mascarpone avec les tomates séchées au soleil, 2 cs de jus de citron et 2 cs d'eau jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse. Salez et poivrez.

Rôtissez les burgers sur le barbecue. Mettez un peu les pains pita sur le gril. Mélangez la salade avec un peu d'huile d'olive, salez et poivrez. Servez les burgers avec la sauce au mascarpone et les pains pita grillés.

Ustensiles de cuisine

Passoire

Mélangeur
Barbecue

