



Entrées

Roulades d'aubergine à la grecque

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 aubergines
200 grammes de feta
16 tomates séchées
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
200 grammes de fines herbes Provençales
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les aubergines en tranches fines. Saupoudrez-les de sel et épongez-les au bout d'une demi-heure. Enduisez-les d'huile d'olive et assaisonnez-les avec du sel et du poivre.

Passez-les ensuite sous le gril pendant 3 minutes. Coupez le fromage en dés. Enroulez un dé de fromage et une tomate séchée dans chaque tranche d'aubergine et saupoudrez le tout d'herbes de Provence.

Fermez les roulades à l'aide d'un cure-dent et réchauffez-les brièvement sous le gril juste avant de servir.

Cette recette tient compte de 4 roulades d'aubergine par personne.

Ustensiles de cuisine

Grill
Cure-dent

