

MILLE-FEUILLE D'AUBERGINES AU CHÈVRE FRAIS



Par

Éric Léautey

Dans

**Ep. 132 - Que faire avec
un chèvre frais ?**


INGRÉDIENTS :

- 2 aubergines
- 400g de chèvre frais
- 1 bouquet de basilic
- Sel et poivre
- Huile d'olive
- Cumin

RECETTE :

1. Laver et couper les aubergines en rondelles. 2. Faire dorer les lamelles dans une poêle antiadhésive à l'huile d'olive environ 3 minutes sur chaque face (la chair doit être bien dorée). Rajouter le cumin. 3. Les déposer à plat sur du papier absorbant. 4. Mélanger le chèvre frais avec le basilic lavé et ciselé, saler et poivrer. 5. Reconstituer chaque aubergine en tapissant les lamelles d'aubergines de chèvre au basilic 6. Laisser reposer au frais au moins 2 heures.

PRÉPARATION :

 4 personnes