

Millefeuilles et aubergines

<http://familyscook.canalblog.com/archives/2012/04/27/24111506.html>

October 21, 2012

vendredi 27 avril 2012

Pour 3 gourmands :

Aubergines : 2

Brandade de morue : 1 petite boîte

Sauce gorgonzola oignons doux : 1 pot

Huile d'olive

Parmesan

Olives (facultatif)

Sel poivre

Couper les aubergines en rondelles, les faire dorer à la poêle avec l'huile d'olive. Tartiner une partie des aubergines avec une fine couche de sauce. L'autre partie avec une épaisse couche de brandade.

Façonner le millefeuille en alternant une tranche à la tomate et une tranche à la brandade.

Saupoudrer de parmesan la dernière tranche.

Passer sous le grill du four pour chauffer le millefeuille.... Déguster.

[millefeuille](#), [aubergines](#), [brandade](#), [entrée](#)

Rétroliens

