

ROULEAUX D'AUBERGINES GRILLÉES FARCIS À LA TOSCANE



Pour 2 personnes

- 6 à 8 tranches d'aubergine (selon la grosseur)
- ½ boîte de thon
- ½ boîte de Saint-Morêt
- Quelques poivrons marinés
- ½ oignon blanc
- Sel Toscan (peut être remplacé par du basilic, coriandre...)
- Poivre

Pour la vinaigrette

- 1 c à café de citron
- 3 c à café d'huile d'olive

Pour les aubergines vous pouvez prendre de belles aubergines du marché et les griller vous-même en vous aidant de la recette en images [ici](#).

De mon côté je n'ai eu qu'à les laisser décongeler tranquillement...

J'ai eu tout le temps pour couper mes petits poivrons et petits morceaux...

Dans un saladier j'ai mélangé le saint-Morêt, le thon, l'oignon haché finement, le poivron, le sel Toscan et le poivre...

J'en ai tartiné généreusement les tranches d'aubergine puis j'ai enroulé et fermé à l'aide d'un pic...

Je n'y ai pas pensé sur le moment, mais on peut ensuite les badigeonner d'une vinaigrette faite avec du jus de citron et de l'huile d'olive, cela dit elles étaient délicieuses sans...