

ROULES D'AUBERGINE AU CHEVRE

(aux becs sucrés salés)

Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 belles aubergines
- 1 bûche de chèvre frais
- 5 tomates
- 1 tranche de pain sec
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 pincée de sucre
- 1 sachet de mozzarella
- sel, poivre, thym
- huile d'olive

Préchauffez le four th. 8 (240 °). Laver les aubergines et les couper dans le sens de la longueur en fines tranches (ne pas prendre la 1ère et la dernière à cause de la peau).

Déposer les tranches d'aubergine sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, arrosez d'huile d'olive. Mettre au four 10 min.

Laver les tomates et les couper grossièrement en dés.

Dans une poêle faire revenir dans l'huile d'olive l'oignon coupé en lamelles et la gousse d'ail. Ajouter les dés de tomates. Salez, poivrez et sucez. Laissez mijoter à feu doux environ 10 min.

Dans une poêle, faire revenir dans de l'huile d'olive le pain grossièrement émietté. Égouttez sur du papier absorbant.

Dans un saladier, écrasez à la fourchette le fromage de chèvre. Ajouter les miettes de pain et une pincée de thym.

Sortez les tranches d'aubergines du four. Baissez le four sur th.7. Déposez une cuillère de farce au chèvre du côté le plus étroit. Roulez les tranches et déposez dans un plat à gratin légèrement huilé.

Nappez de sauce tomates. Parsemez de tranches de mozzarella. Mettre au four environ 20 min.

Servir chaud,