



QUANELLES D'AUBERGINES A LA RICOTTA ET AUX PIGNONS



Facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 30 à 40 mn (selon la grosseur des aubergines)

Pour une douzaines de quenelles:

Les quenelles:

2 aubergines (si possible longues et minces)

½ gousse d'ail très finement émincée

½ jus de citron

½ boîte de ricotta

1 fromage de chèvre frais (type Chavignol)

Un peu d'huile d'olive

3 càs de pignons

Concassée de tomates:

3 tomates pelées et épépinées

½ gousse d'ail

1 càs d'huile d'olive

Sel et poivre pour les 2 préparations

Passer les pignons à la poêle pas trop chaude pendant 1 minute. Réserver.

Les quenelles d'aubergines:

Préchauffer le four à 210°.

La veille si possible. Couper les aubergines en 2, les quadriller côté chair avec un couteau à lame fine et les arroser d'un peu d'huile d'olive, saler et mettre à cuire en les enveloppant dans un papier d'aluminium.

Lorsqu'elles sont cuites, les laisser refroidir puis enlever la pulpe à la cuillère.

Mélanger la chair bien refroidie dans un petit mixer ou à la fourchette avec l'ail, l'huile, la ricotta et le fromage de chèvre de façon à obtenir une purée assez lisse. Ajuster l'assaisonnement. Réserver au froid.

La concassée de tomates:

Couper les tomates pelées et épépinées en petit dés, ajouter l'ail, saler et poivrer, arroser avec l'huile d'olive. Réserver.

Finition:

Et si c'était bon 🍷🍷
en cuisine et à table ...



A l'aide de 2 cuillères à soupe, former des petites quenelles de crème d'aubergines, les déposer sur une assiette avant de les parsemer de quelques pignons. Décorer avec des petits tas de concassée de tomates.

En version apéritive, tartiner la crème d'aubergine directement sur des tranches de pain assez épaisses en n'oubliant ni les pignons ni les tomates.