

Aubergine

Roulés d'aubergines à la Provençale

Nombre de personnes : 2

Ingrédients :

1 aubergine
200 g de viande hachée
1 gousse d'ail
1 petit oignon
Sel et poivre
1 petite boîte de tomates concassées
1 cuillère à soupe d'herbes de Provence
Persil frais

Préparation :

Eplucher et hacher l'ail et l'oignon.
En mélanger la moitié avec la viande hachée et le persil. Saler, poivrer.
Mélanger l'autre moitié avec les tomates concassées, ajouter les herbes de Provence, saler, poivrer.
Eliminer les extrémités des aubergines.
Les trancher dans le sens de la longueur puis les faire dorer une minute de chaque côté à la poêle dans une cuillerée d'huile d'olive. Les égoutter sur du papier absorbant.
Chauffer le four à 210°C. Garnir de farce les tranches d'aubergines. Les rouler et les fixer avec une pique en bois. Les mettre dans un plat rectangulaire REVOL préalablement huilé, les entourer de tomates concassées et arroser d'un filet d'huile d'olive.

Faire cuire 20 minutes au four.

Plat rectangulaire BELLE CUISINE disponible dans les tailles :
16 x 11 cm ; 19 x 12.5 cm ; 26 x 18.5 cm ; 30 x 21.5 cm ;
34 x 25 cm et 44 x 32 cm

