



Estelle de Saint Germain

Roulades d'aubergines

Ingrédients 2 personnes :

2 aubergines, 4 tranches de jambon, 1 chèvre frais, thym et poivre.

Préchauffer le four à 200°C T.6

Recette :

Couper les aubergines en tranches de 1,5 cm d'épaisseur, Les déposer sur du papier sulfurisé et enfourner 15 min de chaque côté. (ou tranches grillées de chez Picard)

Mélanger le chèvre, le thym et le poivre, couper les tranches en 4.

Étaler les tranches d'aubergine, les recouvrir de chèvre puis de jambon et les rouler en maintenant avec des pics en bois.