



Aubergine fumée au fromage du four



Ingrédients

- 250 gramme de fromage fumé, en tranches
- 2 aubergines, coupées en fines tranches dans le sens de la longueur
- 1 ml d'huile d'olive
- 1 cuillère à café d'huile de chili
- une pincée de cumin moulu (djinten)
- 2 gousses d'ail, pelée et pressée
- poivre noir fraîchement moulu et sel (de mer)
- 1 une cuillère à soupe de menthe ou de coriandre hachée (fraîche ou congelée)
- piquants

La préparation

Placer les aubergines côte à côte sur une plaque de cuisson. Mélanger l'huile d'olive avec l'huile de piment, le cumin, l'ail, le poivre et le sel. Verser ou badigeonner ce mélange sur les tranches d'aubergine. Couvrir d'une feuille d'aluminium et laisser mariner pendant au moins 30 minutes.

Pendant ce temps, préchauffer le four à 220 °C ou utiliser une poêle à griller. Griller les aubergines des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées. Répartir le fromage fumé sur les tranches d'aubergine chaudes et rouler fermement chaque tranche. Fixez les rouleaux à l'aide de brochettes.

Servez-les saupoudrés de coriandre avec du pain pita, du pain naan ou de la baguette.

CONSEILS Le fromage fumé peut être remplacé par du fromage de chèvre jeune ou du fromage de brebis jeune ou du gouda piquant & épicé.

Au lieu de l'aubergine grillée, utilisez du paprika grillé en bocal.