



WRAPS D'AUBERGINES

INGRÉDIENTS

Pour 4 Wraps : 2 personnes en plat unique ou 4 personnes en entrée

- 2 aubergines moyennes ou petites
- 2 grosses poignées de bon fromage fraîchement râpé : ici, comté et emmental (mais de la mozzarella râpée sera très bien aussi!)
- Un filet d'huile d'olive
- Origan
- Sel et poivre

Garniture (à varier à l'infini !)

- Tomates cerises confites (clic) ou poivrons rouges grillés (clic)
- Fromage frais ail et fines herbes
- Une poignée de roquette

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN
TEMPS DE DÉGORGEMENT : 45MN
(OPTION)

TEMPS DE CUISSON : 30MN

PRÉPARATION

Couper les extrémités des aubergines. Les détailler en rondelles bien fines à l'aide d'un couteau.

Les placer dans une passoire, saupoudrer de gros sel et recouvrir d'une assiette et d'un poids afin de les faire dégorger pendant environ 30 à 45 minutes. Appuyer bien sur l'assiette pour retirer le liquide rendu. Rincer les aubergines rapidement puis sécher soigneusement les rondelles avec de l'essuie-tout.

Cette étape de dégorgement n'est pas obligatoire, on peut passer directement à l'étape suivante si on est pressé, mais elle permet d'obtenir une texture parfaite, peu grasse et croustillante sur les bords.

Préchauffer le four à 180°C, mode chaleur tournante.

Disposer 4 rectangles de rondelles d'aubergines superposées sur une grande plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé. Badigeonner chaque rondelle avec un filet d'huile d'olive avec un pinceau. Saupoudrer d'origan. Ne pas saler.

Recouvrir (généreusement!) les rectangles de fromage râpé.

Enfourner à 180°C pour 30 minutes : les wraps doivent être bien dorés mais encore fragiles. Ils vont un peu durcir en refroidissant.

Laisser tiédir quelques minutes ou refroidir avant de décoller délicatement. Retourner sur les assiettes de service pour garnir la face "non gratinée". Eponger le surplus d'humidité avec un essuie-tout.

Sur chaque wrap, disposer une rangée de tomates confites ou de poivrons grillés émincés puis quelques cuillères de fromage frais et de la roquette. Poivrer.