ROULÉS D'AUBERGINES À LA RICOTTA

INGRÉDIENTS

- 4 petites aubergines,
- 200g de tomates séchées à l'huile
- 600g de ricotta
- Un bouquet de menthe
- 2 c-à-c de thym.
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 15MN
TEMPS TOTAL :35MN

PRÉPARATION

Lavez, séchez, effeuillez, et ciselez la moitié du bouquet de menthe.

Egouttez les tomates, séchez et hachez-les au couteau

Mettez la ricotta dans un saladier, salez légèrement et poivrez. Ajoutez la menthe ciselée et les tomates hachées. Mélangez à la fourchette et réservez au frais.

Lavez et séchez les aubergines, ôtez les pédoncules, découpez-les dans la longueur en tranches fines. Etalez-les sur le plan de travail.

Avec un pinceau, badigeonnez les deux faces à l'huile d'olive. Salez, poivrez, saupoudrez de thym.

Faites chauffer à blanc une plaque de fonte à grillade et, suivant la taille de la plaque, posez trois ou quatre lamelles d'aubergines. Retournez-les presque aussitôt pour les faire griller des deux cotés.

Etalez-les sur le plan de travail, posez au milieu de chaque tranche d'aubergine un peu de préparation à la ricotta. Roulez la lamelle d'aubergine et maintenez la roulade.

Fermez à l'aide d'un pic en bambou ou en bois. Décorez avec une feuille de menthe et servez aussitôt