



ROULE DE COURGETTES AUX AUBERGINES

Pour le roulé :

4 courgettes petites râpées - 5 jaunes d'oeufs - 1/2 bouquet de basilic ciselé - sel - poivre - muscade - 5 blancs d'oeufs battus en neige - et la prochaine fois je rajoute du parmesan râpé –

Mélanger à la fourchette dans un saladier les courgettes râpées, les jaunes d'oeufs, sel, poivre, muscade et le basilic ciselé, puis le parmesan râpé. Une fois le mélange bien homogène, incorporer délicatement les blancs en neige. Etaler sur une flexipat ou sur une plaque téfal recouverte d'un papier sulfurisé. Enfourner à 180° (th.6) pour 15 min.

Caviar d'aubergines :

Couper en 2 des aubergines, les fendre dans leur chair à l'aide d'un couteau, huiler légèrement. Enfourner 20 min. à 180°. Laisser refroidir. A l'aide d'une cuillère à soupe, prélever la chair. Réserver. Mettre dans le mixeur les aubergines, de l'ail, sel, poivre, de l'huile d'olive. Mixer pour obtenir une purée.

Lorsque la plaque aux courgettes est cuite, la renverser sur une feuille de papier sulfurisé, étaler dessus du caviar d'aubergines et rouler délicatement dans le sens de la longueur (votre roulé sera plus long donc plus avantageux). Filmer, entreposer au réfrigérateur.

Servir en tranches accompagnées de tomates à la provençale froides et de poivrons cuits en lamelles.