

Nems d'aubergine

Préparation : 35 mn

Attente : 1 h

Cuisson : 15 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 belles aubergines

2 boules de mozzarella de bufflonne

3 grosses tomates

1 gousse d'ail

70 g de parmesan en bloc

15 cl de vinaigre balsamique

15 cl d'huile d'olive

12 brins de basilic

Sel et poivre du moulin

Laver et sécher les aubergines et les couper en 6 tranches fines dans la longueur après avoir retiré les extrémités. Les mettre dans une passoire, saupoudrer de sel fin et laisser égoutter 1 h. Ensuite les éponger et les faire frire à la poêle dans l'huile chaude en les laissant à peine colorer. Les égoutter sur du papier absorbant et réserver.

Verser le vinaigre dans une petite casserole et le faire réduire par ébullition jusqu'à ce qu'il devienne sirupeux (5 mn environ).

Peler et hacher l'ail, peler et épépiner les tomates (je ne les pèle pas) et les couper en petits dés. Les faire poêler 1 à 2 mn avec l'ail. Assaisonner. Détailler la mozzarella en bâtonnets et le parmesan en copeaux avec un économe.

Placer un peu de concassée de tomate à l'extrémité la plus large d'une tranche d'aubergine, mettre un bâtonnet de mozzarella et quelques feuilles de basilic et rouler la tranche d'aubergine. Faire de même avec les autres tranches.

Parsemer de copeaux de parmesan et arroser de réduction de balsamique. Servir frais mais non glacé.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>