



Roulés d'aubergines à la Brandade

4 personnes

PRÉP. 25 min.

CUISSON. 15 min.

Ingrédients :

- 3 grosses aubergines
- 400 g de brandade de morue parmentière
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre
- Pour le concassé de tomates : 500 g de tomates, 40 ml d'huile d'olive, 50 g d'échalote hachée, 20 g de beurre, Thym, Sel, Poivre

Préparation :

Coupez les aubergines en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur, dans le sens de la longueur.

Faites-les dorer des deux côtés avec de l'huile d'olive dans une poêle. Salez et poivrez.

Laissez-les refroidir puis déposez-y une cuillère à soupe de brandade de morue parmentière et roulez l'aubergine.

Conservez-les à température ambiante.

Mondez les tomates, puis coupez-les en dés.

Dans une casserole, faites revenir les échalotes hachées dans l'huile d'olive, puis ajoutez l'ail haché.

Ensuite, versez-y les tomates, salez, poivrez et incorporez le thym ainsi que le beurre. Faites mijoter environ 15 minutes, puis laissez refroidir.

Servez à température ambiante.