Roulés d’aubergines à la Brandade

4 personnes | PRÉP.25 min. | CUISSON.15 min.

Ingrédients :

- 3 grosses aubergines
- 400 g de brandade à la 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 à la morue parmentière, préalablement cuite au four, et roulez l’aubergine.

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.

Afin de retrouver toute l’onctuosité de la Brandade à la morue, nous vous conseillons de la faire

cuire en suivant les conseils de réchauffage avant de la mettre en œuvre.