

RECETTE

Lasagnes d'aubergines

(pour 4 personnes)

Préparation : 40 mn Cuisson : 60mn

Ingrédients :

- | | |
|--|------------------|
| - 4 aubergines fraîches | - 1 carotte |
| - 8 feuilles de lasagnes | - 1 oignon |
| - 500 g de coulis de tomate | - 25 g de beurre |
| - 50 cl de bouillon | - 25 g de farine |
| - Herbes de Provence | - Huile d'olive |
| - 200 g de tomme d'UNIFERME
(vache, chèvre ou brebis) | |

Préparation:

1-Peler les aubergines et les couper en tranches (pas trop épaisses) dans le sens de la longueur. Chauffer l'huile dans une sauteuse pour faire griller les aubergines à feu vif: elles doivent devenir tendres et dorées. Les déposer sur du papier absorbant.

2- Préparer la sauce : dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine et bien remuer. Ajouter ensuite progressivement le coulis (comme pour une béchamel) puis le bouillon, jusqu'à consistance moyennement liquide.

3- Peler la carotte et la détailler en petits dés: les jeter dans la sauce ainsi que l'oignon coupé finement. Ajouter poivre et herbes de Provence. Laisser cuire 30 mn sur feu très doux en remuant souvent.

4- Dans un plat à gratin, couvrir le fond de quelques cuillerées de sauce. Recouvrir de feuilles de lasagnes (sans les faire se chevaucher) puis placer les tranches d'aubergines parallèles. Saler, poivrer, parsemer de tomme. Placer à nouveau feuilles de lasagne, sauce, aubergines, tomme. Faire 3 couches. Recouvrir le dessus du gratin de tomme

5- Cuire 50 min au four préchauffé à 210°C au préalable et déguster.

Unifermé 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07
Site internet : www.unifermé.fr/ / Facebook : Unifermé



RECETTE

Caviar d'aubergines

(pour 6 personnes)

Préparation : 25 mn Cuisson : 15 mn

Ingrédients :

- 6 aubergines
- 15 cl d'huile d'olive
- 6 gousses d'ail
- 1 citron dont on utilisera le jus
- 2 tomates
- Poivre et sel



Préparation:

1-Laver et essuyer les aubergines et les tomates.

2- Faire cuire pendant 15 min au four à 180°C les légumes coupés en deux dans le sens de la longueur en gardant la peau.

3- Récupérer la chair des aubergines et des tomates, réduire les gousses d'ail en purée. Mélanger le tout avec une fourchette pour écraser légèrement la pulpe.

4- Faire monter le mélange comme une mayonnaise en ajoutant de l'huile doucement et en fouettant en même temps.

5- Saler, poivrer et ajouter enfin le jus de citron selon le goût. Réserver le caviar au frais avant dégustation en tartine.

Unifermé 69700 BEAUVALLON 04-78-44-05-07
Site internet : www.unifermé.fr/ / Facebook : Unifermé



RECETTE

Beignets d'aubergines au basilic

(pour 6 personnes)

Préparation : 10 mn Cuisson : 20mn

Ingrédients :

- 1 aubergine
- 1 œuf
- 150 g de farine
- 15 cl de bière
- Basilic
- Poivre



Préparation:

1- Séparer le blanc du jaune d'œuf. Dans un saladier, mélanger la farine, le jaune d'œuf et les 15 cl de bière, jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

2- Monter le blanc en neige et l'incorporer délicatement à la pâte; saler, poivrer et rajouter le basilic. Faire reposer environ 1h au frais.

3- Couper l'aubergine en tranches fines (environ 3 mm d'épaisseur, pas plus).

Faire chauffer de l'huile, enrober les rondelles d'aubergine dans la pâte et faire dorer dans la friture.

4- Disposer sur du papier absorbant. Se mange tiède ou même froid avec une salade verte ou à l'apéritif.



RECETTE

Tatin d'aubergines

(pour 6 personnes)

Préparation : 20 mn Cuisson : 35mn

Ingrédients :

- 2 aubergines
- 1 pâte feuilletée
- 2 Cuillères à soupe de pignons de pin
- 3 cuillères à soupe de sucre ou de miel
- 1 Gros fromage de chèvre frais
- Romarin
- Huile d'olive
- Poivre et sel

Préparation:

1- Couper les aubergines en tranches, puis les faire griller dans de l'huile d'olive à la poêle.

2- Huiler un moule à tarte, saupoudrer le fond de sucre ou de miel et de pignons de pin. Répartir le romarin et le fromage de chèvre en tranches.

3- Ranger les tranches d'aubergine et saupoudrer un peu de sel et poivre. Étaler dessus la pâte à tarte en rentrant les bords sur les côtés. Mettre à four chaud 35 min.

4- Démouler en retournant le moule, les légumes et les pignons ont caramélisé.

Idéal avec une salade verte.

