

Roulé d'aubergine à la ricotta



Temps de préparation :

10 minutes



Temps de cuisson :

20 minutes



Temps total :

30 minutes

Pour cette recette, il te faut (pour env. 4 personnes) :

1 aubergine

Ciboulette

1 gousse d'ail

Persil

1 c.s. de ghee (=beurre clarifié)
ou d'huile pour cuisson

1 échalote

1 citron bio

Sel

200 g de ricotta



Pour réaliser la recette :

1. Préchauffer le four à 200°
2. Détailler l'aubergine en fines rondelles (env. 5 mm de largeur)
3. Faire fondre le ghee ou de l'huile pour cuisson, mélanger avec un peu de sel et la gousse d'ail pressée et en napper les rondelles d'aubergine
4. Disposer sur une plaque allant au four sans les superposer et enfourner env. 20 min. à 200°
5. Mélanger la ricotta avec le zeste du citron, de la ciboulette et du persil ciselés, l'échalote émincée et un peu de sel
6. Une fois les aubergines cuites, les tartiner de ricotta, les rouler et faire tenir le tout avec un cure-dent si nécessaire

Coin des astuces

- L'aubergine cuite de cette manière peut servir de base pour de nombreux apéros aux saveurs méditerranéennes comme avec cette [recette d'antipasti d'aubergine](#)