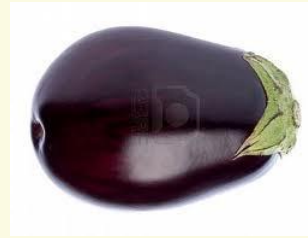




LES JARDINS DU GIESSEN



AUBERGINES

MILLE FEUILLES AU CAVIAR D'AUBERGINES

Recette transmise par le P.B.

Ingrédients :

- 3 aubergines
- 3 tomates
- 3 gousses d'ail
- 2 cuillères à soupe de basilic ciselé
- 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 citron
- 1 pâte feuilletée

Préparation du caviar d'aubergines :

Préchauffez votre four thermostat 7.

Retirez le dessus des aubergines.

Placez-les au four sur du papier d'aluminium. Cuisez les 30 à 45mn jusqu'à ce qu'elles soient molles.

Laissez-les refroidir. Retirez la chair et mixez-la.

Ajoutez l'ail épluché et écrasé. Ajoutez le basilic, et petit à petit l'huile et le jus d'1/2 citron. Salez, poivrez.

Préparation des feuilletés

Étalez votre pâte feuilletée et découpez des petits cercles avec le dessus d'un verre à vin.

Faites cuire ces cercles au four (environ 20mn thermostat 7).

Laissez refroidir et dédoublez le feuilletage.

Mettez entre chaque feuille une couche de caviar d'aubergine. Faites 4 couches et finissez par une tomate confite.

Servez froid.

CRÈME D'AUBERGINES

Recette transmise par le P.B.

Ingrédients :

- 2 grosses aubergines
- 1 gousse d'ail écrasée
- 2 cuillères à café de jus de citron
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre
- 2 cuillères à soupe de persil haché

Piquez les aubergines avec les dents d'une fourchette, coupez-les en deux, posez-les à plat sur une tôle beurrée.

Mettez-les à cuire dans un four (190°), 30 à 40minutes. Pelez-les, passez la chair au mixeur avec l'ail et le jus de citron, en ajoutant l'huile peu à peu. .

Vous pouvez aussi passer la chair en morceaux dans une passoire ; ajoutez l'ail, le jus de citron et l'huile en filet, en battant bien.

Assaisonnez, incorporez le persil et répartissez dans de petits ramequins. Gardez au frais jusqu'au moment de servir. Garnissez de persil haché et de rondelles de citron ; servez accompagné de pain complet.



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



AUBERGINES

GRATIN D'AUBERGINES

Recette transmise par le P.B.

Ingrédients :

- 4 aubergines
- 4 tomates
- 2 échalotes
- 20 cl de crème liquide
- gruyère râpé
- huile d'olive

Éplucher les aubergines et les couper en petits cubes; découper les tomates de la même façon.

Dans une poêle, faire dorer les échalotes dans de l'huile d'olive, puis ajouter les aubergines et les tomates coupées en dés; faire rissoler le tout environ 5 min.

Couvrir, puis laisser mijoter à feu doux pendant 30 à 45 min.

Lorsque les légumes sont bien cuits, ajouter la crème et laisser cuire encore 5 min. Mélanger une partie du gruyère râpé dans la préparation et verser dans un plat allant au four.

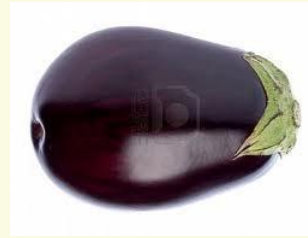
Parsemer avec le reste de gruyère, et laisser gratiner.



Recette



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



AUBERGINES



Recette



Recette