

Roulés d'aubergine à la ricotta au four

Ingrédients / pour 4 personnes :

- 3 aubergines
- 5 tranches de jambon de Paris
- 250 g de ricotta
- huile d'olive
- graines de fenouil
- 1 bocal de tomates à la provençale
- sel, poivre



Préparation :

Préchauffez votre four à th.6 (180°C).

Lavez les aubergines et coupez-les en fines tranches dans le sens de la longueur.

Mettez une poêle au feu, versez 3 c. à soupe d'huile d'olive puis, faites-y revenir les aubergines.

Étalez-les ensuite sur le plan de travail pour les faire refroidir.

Mélangez la ricotta, 3 c. à soupe d'huile d'olive et 1 c. à café de graines de fenouil dans un saladier.

Salez et poivrez.

Déposez, sur chaque tranche d'aubergine, un peu de jambon et un peu du contenu du saladier avec la ricotta.

Roulez délicatement l'aubergine. Maintenez-la bien fermée avec un pic en bois.

Déposez les rouleaux dans un plat allant au four.

Versez la sauce tomate dessus.

Enfournez pendant 25 min.

Gaspacho concombre et aneth

Ingrédients / pour 4 personnes :

- 1 beau concombre
- 1 à 1,5 yaourts grecque
- 2 cuillères à soupe d'aneth
- Jus d'un citron
- Sel et poivre



Préparation :

Lavez le concombre et coupez-le en gros morceaux.

Pour un gaspacho de jolie couleur, vous pouvez éplucher le concombre (perso, je ne le souhaitais pas).

Mettez le concombre dans un blender avec le yaourt grecque puis mixez finement.

Ajoutez éventuellement un peu d'eau si vous trouvez la préparation trop épaisse;

Ajoutez le jus de citron, sel et poivre à convenance et puis remixez pour mélanger.

Réservez au frais jusqu'au service et servez dans des verres ou verrines.