

Recette : rouleaux d'aubergines au sérac

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Génération**

Band (Jahr): - **(2016)**

Heft 82

PDF erstellt am: **12.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Dans la cuisine d'Annick

Annick Jeanmairet propose des recettes de saison issues de son tout dernier ouvrage, *Pique-assiette invite les chefs*, le livre 3, aux Editions Favre. **Bon appétit!**



Rouleaux d'aubergines au sérac

Pour une dizaine de bouchées

- 1 belle aubergine
- 100 g de sérac de brebis (ou de vache)*
- 1 bouquet de basilic
- 1 gousse d'ail
- 1 petite cuillère de vinaigre balsamique
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

* A défaut, opter pour une ricotta.

PRÉPARATION

Couper l'aubergine en tranches de 1 cm d'épaisseur dans le sens de la longueur.

Les disposer sur une plaque et les griller 5 à 6 minutes de chaque côté sous le gril du four.

Laisser refroidir.

Ecraser le sérac à la fourchette, assaisonner avec de la fleur de sel et du poivre, ajouter 1 cs de basilic

cisé, la gousse d'ail pressée et le vinaigre balsamique. Bien mélanger.

Tartiner les tranches d'aubergine avec la farce de sérac, former des rouleaux et les couper en deux.

Disposer les bouchées sur un joli plat ou sur une ardoise.

Servir à l'apéritif.

www.sr-medic.ch

- Vente & location de lits médicalisés
- Moyens auxiliaires
- Plate forme élévatrice
- Monte escalier

