

Roulades d'aubergines grillées

Ingrédients

- 1 aubergine (env. 400 g), en tranches d'env. 5 mm dans la longueur
- 3 cs d'huile d'olive
- 3 cs de persil plat et de basilic finement hachés
- ½ gousse d'ail pressée
- Sel
- 120g de TILSIT JAUNE en dés
- Poivre

Apéritif pour 4 personnes

Préparation: env. 40 minutes

Difficulté: facile

Cure-dents

1. Faire griller les tranches d'aubergine à petite braise/chaleur moyenne env. 5 minutes de chaque côté. Bien mélanger l'huile, les herbes et l'ail, saler. Couper les aubergines dans le sens de la longueur, badigeonner d'huile aux herbes des deux côtés.
2. Enrouler une tranche d'aubergine autour d'un dé de TILSIT, fixer à l'aide d'un cure-dent. Poivrer.

Conseil: les aubergines peuvent également être cuites 5 à 10 minutes au four préchauffé à 200° C.

Valeurs nutritives par portion

212
kcal

18g
lipides

3g
glucides

7g
protéines

Végétarien

