

VERRINES CAROLE

Pour 6 verrines

3 aubergines
1 gousse d'ail
1 peu d'huile d'olive
160 g de Saint Morêt
Poivre du moulin
Epices (pour nous, cumin et curcuma)



Préchauffer le four Th 7.

Laver les aubergines, les couper en deux dans la longueur, enlever les deux bouts.

Sur une plaque à pâtisserie, déposer une feuille de cuisson, étaler dessus une fine couche d'huile d'olive, mettre les moitié d'aubergines dessus, chair vers la feuille de cuisson.

Enfourner pour... 25 mn dans le four à chaleur tournante de mon père, 50 mn dans mon vieux four à gaz !!! A surveiller donc, en sortant de temps en temps les aubergines et en essayant de défaire la chair à la petite cuillère : elle doit être vraiment parfaitement tendre.

Pendant ce temps, éplucher la gousse d'ail et la couper en tous petits dés.

Quand les aubergines sont cuites, récupérer la chair à la petite cuillère en enlevant les chaînes de graines. Faire refroidir.

Verser un filet d'huile d'olive dans une sauteuse, y faire revenir la chair des aubergines avec l'ail, du sel et du poivre. Laisser refroidir, réserver.

Verser le Saint Morêt dans une casserole, le poivrer, surtout ne pas le saler, ajouter des épices et mélanger.

Dresser dans les verrines, caviar d'aubergine froid, et par-dessus, Saint Morêt chaud. Servir de suite.



<http://lamarmiteamalice.over-blog.com/>