

Extra!

Roulades d'aubergine à l'italienne

6 par personne → 30 minutes de
préparation → 1 heure de
cuisson → Pour 4 personnes

- 1 cc d'huile neutre
- 1 petit oignon émincé finement
- 1 gousse d'ail écrasée
- ½ cc de piment en poudre
- 1 boîte de tomates concassées
(400 g)
- 2 grosses aubergines coupées en fines
tranches dans le sens de la longueur
- 2 CS d'huile d'olive
- 250 g de ricotta
- 3 CS de basilic finement haché
- 125 g de mozzarella allégée égouttée et
coupée en petits dés
- Salade verte

1 Faites revenir l'oignon dans une sauteuse avec une cuillerée à café d'huile neutre, pendant 5 minutes. Ajoutez l'ail et laissez cuire 1 minute de plus. Ajoutez le piment et les tomates, mélangez. Remplissez à moitié la boîte de conserve d'eau et versez le contenu dans la sauteuse. Salez, poivrez et couvrez. Laissez mijoter 20 à 25 minutes en remuant régulièrement, jusqu'à ce que la préparation épaississe.

2 Pendant ce temps, préchauffez une poêle à griller. Huilez les tranches d'aubergines à l'aide d'un pinceau et faites les cuire, sur les deux faces, jusqu'à ce qu'elles commencent à ramollir et à dorer.

3 Préchauffez le four à 190 °C (th. 7). Battez la ricotta avec le basilic, salez et poivrez. Répartissez le mélange sur les tranches d'aubergines et roulez-les. Disposez les roulades dans un plat de présentation allant au four.

4 Versez la sauce tomate sur les roulades d'aubergines et parsemez de dés de mozzarella. Enfournez 25 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage commence à gratiner. Servez avec une salade verte.