



Nous ne sommes qu'au mois d'avril, mais l'envie de plats aux couleurs de l'été se fait sentir ... voici donc une petite fleur à base d'aubergine grillée et de fromage de chèvre pour égayer l'assiette.



## **AUBERGINE EN FLEUR DE CHEVRE**

pour 1 personne

### Ingrédients

1 petite aubergine  
1 bûchette de chèvre  
huile d'olive  
basilic frais  
1 càs de [pesto rouge](#)

### Préparation :

*Couper l'aubergine en tranches fines. Les faire griller et les réserver. Dans un petit plat rond à bords haut, placer les premières tranches d'aubergine en rosace. Arroser d'un filet d'huile d'olive. Déposer sur chaque tranche une rondelle de fromage de chèvre, poivrer, puis décorer de feuilles de basilic. Terminer par une autre rondelle d'aubergine. Délayer le pesto rouge et l'étaler sur le dessus des aubergines.*

*Mettre le plat au frais jusqu'au moment de servir.*