

## *Rouleaux d'aubergines aux herbes du jardin*



### Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 aubergines pas trop mûres
- 4 oignons
- 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- 1 dizaine de feuilles de sauge
- 1 dizaine de brins de sarriette
- 1 dizaine de brins de marjolaine (et toutes autres herbes que vous avez sous la main)
- 1 œuf
- 50g de poudre d'amandes
- 1 dizaine de filets d'anchois

### *Pour la tapenade*

- 150g d'olives vertes dénoyautées
- 1 quinzaine de feuilles de basilic
- 3 brins de menthe
- le jus d'1/2 citron
- 2 cuillères à soupe de pignons de pin
- 1 gousse d'ail épluchée et dégermée
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

### Réalisation :

1. Couper les aubergines en tranches fines (idéalement à la mandoline).
2. Plonger les tranches d'aubergines dans l'eau bouillante pendant 1 minute puis égoutter.
3. Les éponger sur du papier absorbant avant de les faire revenir à l'huile d'olive dans une poêle chaude. Réserver.
4. Préparer la tapenade en mixant tous les ingrédients.
5. Ensuite, dans le robot, rajouter les autres ingrédients **sauf les anchois**.
6. Goûter et assaisonner de sel et poivre.
7. Tartiner ce mélange sur les tranches d'aubergines, mettre un anchois au milieu, puis rouler les tranches sur elles-mêmes et les piquer avec un cure-dent pour les faire tenir en rouleaux.
8. Placer ces rouleaux dans un plat huilé et enfourner à 180° (th. 6) pendant une dizaine de minutes.

*Ça sent beau dans la cuisine*

<http://casentbeau.canalblog.com/>

[casentbeaudanslacuisine@neuf.fr](mailto:casentbeaudanslacuisine@neuf.fr)

