



Aubergine fumée au fromage du four



Ingrédients

- 250 gramme de fromage fumé, en tranches
- 2 aubergines, coupées en fines tranches dans le sens de la longueur
- 1 ml d'huile d'olive
- 1 cuillère à café d'huile de chili
- une pincée de cumin moulu (djinten)
- 2 gousses d'ail, pelée et pressée
- poivre noir fraîchement moulu et sel (de mer)
- 1 une cuillère à soupe de menthe ou de coriandre hachée (fraîche ou congelée)
- piquants

Laissez-vous surprendre par nos aubergines rôties au fromage fumé. Cet amuse-gueule, idéal pour les amateurs de fromage, associe le goût terreux des aubergines à la saveur fumée de notre fromage fumé. Saupoudrez de coriandre fraîche et servez ces rouleaux avec du pain pita, du pain naan ou de la baguette.

La préparation

- 1: Placer les aubergines côte à côte sur une plaque de cuisson. Mélanger l'huile d'olive avec l'huile de piment, le cumin, l'ail, le poivre et le sel. Verser ou badigeonner ce mélange sur les tranches d'aubergine. Couvrir d'une feuille d'aluminium et laisser mariner pendant au moins 30 minutes.
- 2: Pendant ce temps, préchauffer le four à 220 °C ou utiliser une poêle à griller. Griller l'aubergine des deux côtés jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée.
- 3: Répartir le fromage fumé sur les tranches d'aubergine chaudes et rouler fermement chaque tranche. Fixer les rouleaux à l'aide de brochettes.
- 4: Servez-les saupoudrés de coriandre avec du pain pita, du pain naan ou de la baguette.

Préparation d'aubergines fumées au fromage

Variez les fromages et essayez le fromage de chèvre jeune, le fromage de brebis jeune ou le Gouda chaud & spicy pour une expérience gustative différente. Si vous aimez les légumes grillés, vous pouvez également utiliser du paprika grillé en pot. Commandez les fromages nécessaires dans notre boutique en ligne et savourez ces délicieuses aubergines rôties au fromage fumé.