

L'AUBERGINE CAPRICIEUSE

Entrée pour 4 personnes

Ingrédients 8 tranches d'aubergines, 1 pouce d'épaisseur
8 tranches de tomates, 1 pouce d'épaisseur
8 tranches de fromage de chèvre à raclette
8 tranches de salami
4 c. à thé de tapenade (purée d'olive)
1/2 tasse de sauce tomate
1/4 de tasse de fond brun de veau lié ou de demie-glace
Sel et poivre
1/4 de tasse d'huile d'olive
4 branches de romarin ou de thym pour la décoration

Méthode

Dégorger les tranches d'aubergine, c'est-à-dire saupoudrer de sel de chaque côté pour leur faire rendre de l'eau environ 1 heure. Rincer à l'eau et éponger.

Dans un poêlon, mettre l'huile d'olive, faire revenir les tranches d'aubergine et les tranches de tomates environ 1 minute de chaque côté. Saler et poivrer et laisser refroidir avant de faire le montage.

Chauffer la sauce tomate avec le fond de veau lié.

À savoir

La sauce tomate de votre recette personnelle ou commerciale

Dans un plat allant au four, déposer une tranche d'aubergine, une tranche de salami, une tranche de tomate, une tranche de fromage à raclette et vous recommencez pour une deuxième fois. Pour que le tout se tienne, à l'aide d'un petit bâtonnet de bois, le piquer au centre de votre montage.

Mettre au four à broil, lorsque le fromage est gratiné, c'est prêt.

Dressage

Déposer la sauce tomate sur l'assiette de service, déposer l'aubergine, retirer le bâtonnet de bois, mettre la tapenade et décorer avec la branche de romarin.



Chef Croze