

Roulade d'aubergine au fromage frais sur lit de lentilles aux lardons

D1

Ingrédients : 1 aubergine, huile, fromage blanc frais (genre maquée), noix, lardons, lentilles



Ingrédients aromatiques : ail, persil, coriandre, moutarde, jeunes oignons, S/P



Photo

Éléments composant le plat.

Roulade d'aubergine au fromage frais

Salade de lentilles aux lardons

Opération (s) de préparation.

- Concasser les noix
- Hacher finement les herbes
- Mélanger le fromage, herbes hachées, noix concassées, ail pressé, S/P
- Découper de belles tranches d'aubergine dans le sens de la longueur



- Préparer une vinaigrette
- Ciseler les jeunes oignons

Opération (s) de cuisson.

- Cuire les tranches d'aubergine dans l'huile
- Eponger sur papier essuie-tout
- Laisser refroidir

- Cuire les lentilles à l'anglaise
- Cuire les lardons dans un peu d'huile mais sans les rissoler

Opération (s) de finition.

- Etaler la préparation de fromage sur une tranche d'aubergine
- La rouler et la fixer avec un cure-dent

- Mélanger les lentilles, la vinaigrette, les lardons

Dressage.

- Présenter dans une assiette creuse : un lit de salade de lentilles aux lardons, parsemer d'oignons jeunes ciselés et déposer au centre, une roulade d'aubergine farcie au fromage

Remarque (s).

