



PAPETONS D'AUBERGINES

5 aubergines longues (perso : je n'avais que des petites, un bon kilo) de 17 cm environ - 250 g de puntalette ou riso (pâtes en forme de langues d'oiseau ou de grains de riz) - 3 c à s crème fraîche épaisse - 90 g gruyère râpé - huile de pépins de raisin - le pesto : 5 brins de basilic - 30 g pignons - 1 gse d'ail - 50 g parmesan râpé - 4 c à s d'huile d'olive - sel - poivre -

Accompagnement : coulis de tomates -

Matériel : 8 ramequins (perso : coupelles) ou moules jetables en aluminium -

Laver, essuyer, peler, couper les deux extrémités des aubergines. Trancher dans le sens de la longueur. Faire frire. Egoutter sur sopalin.

Préparer votre pesto : mettre dans votre robot-coupe le parmesan, les pignons, le basilic, l'ail et l'huile d'olive, mixer. Saler, poivrer (attention, le parmesan est salé).

Faire cuire les pâtes dans 3 litres d'eau bouillante salée **al dente**. Les égoutter, les mélanger à la sauce pesto et à la crème fraîche. Saler et poivrer, ajouter le gruyère râpé.

Tapisser les ramequins avec les tranches d'aubergines (avantage des aubergines longues, on n'a pas besoin de faire des "rafistoli" comme moi ...). Garnir avec les pâtes assaisonnées, puis rabattre les tranches d'aubergine. Couvrir d'une feuille d'aluminium.

Faire cuire au four au bain-marie 210° (th.7) 20 minutes.

Démouler et servir chaud avec un coulis de tomates.

Menus Propos © 2007

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

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr