

Rouleaux d'aubergines grillées, fromage frais, réduction de xérès |

Recette pour 12 tapas

Description

Suite à un voyage à Lisbonne, nous vous proposons un tapas tout en fraîcheur, comme nous, il ne vous laissera pas indifférent.

L'astuce du chef

Attention à la cuisson des aubergines, si vous allez trop loin, vous allez avoir une consistance trop molle.

Ingrédients

Aubergines

- 2 Unité(s) Aubergine
- 100 Ml Huile d'olive
- 2 Gousse(s) Ail
- 6 Branche(s) Thym
- Sel et poivre

Fromage frais

- 400 Gr Ricotta
- 6 Branche(s) Coriandre
- 0.50 Cuil. à thé Poivre de cayenne
- Sel et poivre

Crostinis

- 1 Unité(s) Baguette
- Sel et poivre

Réduction de Xérès

- 200 Ml Vinaigre de xérès
- 50 Gr Sucre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four ou BBQ** à **400 F°**

Aubergine

À l'aide d'un couteau à pain, coupez des tranches dans la longueur de l'aubergine d'une épaisseur de 5 mm maximum.

Mélangez l'huile avec le thym (légèrement haché) et l'ail haché finement, arrosez les tranches d'aubergine.

Une fois bien mariné, posez les tranches d'aubergine sur les grilles du BBQ bien chaudes. En quelques secondes, réalisez un quart de tour de manière à bien quadriller les tranches (décoratif).

Fromage frais

Hachez la coriandre et la mélanger avec la ricotta, ajoutez le poivre de Cayenne.

Crostini

Réalisez de belles tranches fines de pain, les assaisonnez de sel et poivre, les huiler, puis enfourner le tout dans un four chaud durant 5 à 6 minutes.

Surveillez la coloration, c'est le meilleur moyen.

Réduction du Xérès

Dans une casserole, portez à ébullition le vinaigre et le sucre, gardez cette ébullition quelques minutes. À l'aide d'une cuillère à soupe, vérifiez la nappe de la cuisson avec le dos de la cuillère.

Comptez environ 5 à 8 minutes, laissez-le refroidir, cela vous donnera un caramel de vinaigre.

Dressage

Réalisez de beau boudin de fromage avec une poche à pâtisserie.

Déposez-le directement sur le bout d'une aubergine, roulez l'aubergine pour emprisonner le fromage.

Déposez le rouleau sur un crostini grillé, finalisez avec un trait de caramel de xérès.

Bon appétit!