

Aubergines confites au chèvre chaud

(Recette de J.P. Moggia)

Ingrédients :

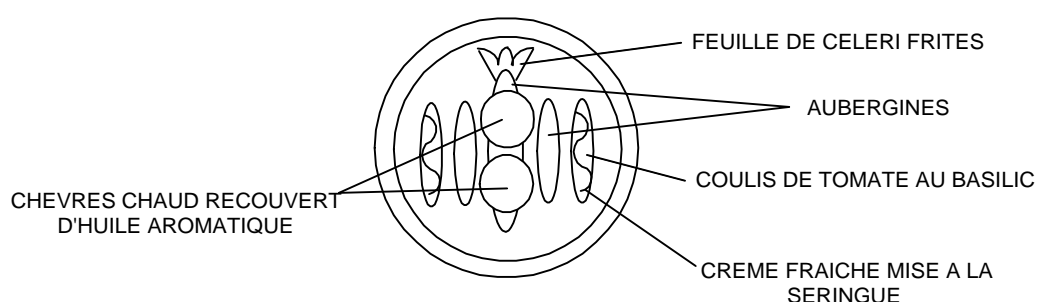
- une belle aubergine pour 2 personnes
- 1/2 l d'huile d'olive
- origan
- 2 Cabécous ou Rocamadour/personne ou 1 crottin plus épais qu'on coupera en 2
- coulis de tomate
- basilic frais
- un peu de crème fraîche et quelques feuilles de céleri frites pour la décoration
- sel et poivre

Couper les aubergines en tranches d'environ 1/2 cm d'épaisseur et les marquer au grill en les salant et les poivrant.

Dans la lèche-frête, mettre moitié eau moitié huile d'olive jusqu'aux 2/3 de la hauteur, ajouter beaucoup d'origan et y disposer les lamelles d'aubergine en une seule couche ; remettre éventuellement de l'huile et de l'eau pour qu'elles soient recouvertes.

Faire cuire 20 min à 220°C en les retournant à mi-cuisson. Les réserver dans une boîte en plastique hermétique si vous souhaitez les conserver quelques jours au réfrigérateur.

Dresser l'assiette comme sur le dessin. L'idéal est de mettre les fromages sur les aubergines et de les griller au chalumeau ; si vous n'en possédez pas, griller les fromages au four puis disposez-les ensuite sur les aubergines.



Accord met et vin :

Médoc rouge ou Coteaux du Languedoc rouge ou si l'on souhaite un vin plus léger, un Anjou rouge.