

Rouleaux d'aubergines à la grecque

pour 4 personnes

- 2 aubergines
- 200g de fêta
- 60g d'olive à la grecques
- 1 oignon rouge
- 4 tomates
- 80g de parmesan râpé
- de l'huile d'olive
- gros sel et poivre.



■ *Petits rouleaux d'aubergines farcis à la tomate à la fêta et aux olives gratinés au parmesan*

Servir: De délicieux rouleaux fondants à déguster en mezzé.

■ Rincez les aubergines, essuyez-les, supprimez les pédoncules, et coupez-les en tranches fines dans le sens de la longueur. Faites dégorger les tranches d'aubergines en déposant du gros sel sur toutes les faces, et en laissant reposer le tout 30 minutes.

■ Epluchez et hachez l'oignon. Mondiez en les ébouillantant les tomates, supprimez les pépins, coupez-les en petits dés. Dénoyautez les olives, et coupez la pulpe en morceaux. Mélangez ces ingrédients, en ajoutant un peu d'huile d'olive pour détendre. Poivrez.

■ Essuyez les tranches d'aubergine à l'aide d'un torchon, et faites les revenir de chaque côté dans une poêle additionnée d'huile d'olive.

■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Disposez un peu de farce sur chaque tranche d'aubergine, et formez les rouleaux. Disposez les dans un plat allant au four, parsemez de parmesan, et enfournez pour 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit gratiné.

Conseils

Ne prenez pas d'aubergines trop grosses pour éviter qu'elles ne contiennent trop de graines.