



La recette de la semaine :

Cannellonis d'aubergine gratinés

Ingrédients

1 grosse aubergine, sel, 60ml de farine, 150ml d'huile d'olive

FARCE: 90g de champignons en quartiers, 90g de courgette en dés, 90g de poivron jaune en dés, 15ml d'huile d'olive, 30g d'oignons verts émincés, 1 boîte de tomates en dés égouttées, 4 tomates séchées en dés, du pesto de basilic, 100g de fromage provolone en dés, sel.

SAUCE: 1 sachet de mélange à sauce béchamel, 500ml de lait, 6 brins de ciboulette ciselés, 2ml de pesto de basilic, 1 gousse d'ail pressée, 100g de fromage provolone (environ 4 tranches).

Préparation

Préchauffer le four à 200°C. Trancher l'aubergine sur la longueur en 8 tranches d'environ 1cm d'épaisseur. Saupoudrer de sel et laisser dégorger environ 30 minutes. Rincer les tranches d'aubergine, les éponger et les enfariner. Dans une poêle, chauffer l'huile et faire dorer les tranches d'aubergine environ 3 minutes de chaque côté.

Pour la farce, poêler les champignons, la courgette et le poivron dans l'huile d'olive, environ 5 minutes à feu moyen. Ajouter les oignons verts, fermer le feu, puis ajouter les autres ingrédients de la farce.

Dans une casserole, préparer une sauce béchamel selon les indications du sachet et y ajouter la garniture (ciboulette, pesto, ail).

Répartir la farce sur chacune des tranches d'aubergine et rouler comme des cannellonis. Dans un plat allant au four, verser un peu de sauce, disposer les rouleaux d'aubergine côte à côte, puis napper du reste de la sauce. Déposer les tranches de fromage provolone sur le dessus. Cuire au four 20 minutes.

