

Pour 4 personnes
Préparation : 20 minutes
Cuisson : 30 minutes

< Roulades aux anchois >

1. Lavez les aubergines et coupez-les en fines tranches dans le sens de la longueur. Faites-les revenir quelques minutes à la poêle dans l'huile d'olive puis égouttez-les sur du papier absorbant.
2. Pelez et hachez les gousses d'ail, égouttez les anchois puis écrasez-les, prélevez le zeste du citron et râpez-le grossièrement. Mélangez le tout avec les trois quarts de la chapelure, aromatisez de basilic et de persil hachés.
3. Préchauffez votre four (th. 7).
4. Disposez une bonne cuillère de la préparation aux anchois sur chaque tranche d'aubergine puis roulez-les et maintenez le tout fermé à l'aide de piques en bois.
5. Disposez les roulades dans un plat à four. Arrosez d'un filet d'huile d'olive, salez, poivrez, parsemez du reste de chapelure et faites cuire 30 minutes environ.

Suggestion

Cette entrée se sert chaude ou froide, arrosée de jus de citron ou nappée d'un coulis de tomates.

Votre marché

3 belles aubergines
6 gousses d'ail
6 filets d'anchois marinés
à l'huile d'olive
1 citron
150 g de chapelure
ou 10 biscottes écrasées
25 cl d'huile d'olive
Persil, basilic, sel et poivre