

ROULADES D'AUBERGINES AU CHEVRE FRAIS

Pour 4 personnes

- 1 grosse aubergine (ou 2 petites)
- 1 cendron (fromage de chèvre frais)
- 4 tranches de jambon blanc
- 6 CàC de thym séché
- Sel, poivre, huile d'olive



LES AUBERGINES

Laver et tailler le(s) aubergine(s) en 12 tranches dans la longueur.
Les faire cuire pendant 20 min au cuit vapeur.

LA GARNITURE

Mélanger le chèvre avec le thym
Découper et couper les tranches de jambon en 4.

LES ROULADES

Étaler les aubergines, poser sur chaque tranche un morceau de jambon.
Répartir la préparation au fromage sur le jambon et rouler l'ensemble en serrant un peu (mettre un cure dent si nécessaire pour maintenir le tout).
Saler, poivrer.
Déguster avec un filet d'huile d'olive.

VOS COURSES :

- ❖ **A commander à l'épicerie :**
 - 2 aubergines
 - 1 cendron
 - 4 tranches de jambon blanc sans nitrite ajouté

+ voir **dans vos placards** si il y a :

Thym séché, sel, poivre, huile d'olive