

Petits chèvres en papillote d'aubergine



Petits chèvres en papillote d'aubergine

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 30 min

Pour 6 personnes

Ingédients

6 petits chèvres (type rocamadours) à croûte ferme • 3 aubergines • 1 grosse tomate mûre • 6 brins de thym frais • 10 cl d'huile d'olive • sel • poivre du moulin

Préparation

Rincez et séchez les aubergines, ôtez les pédoncules. Détaillez-en une en 6 rondelles de 1,5 cm d'épaisseur. Coupez les 2 autres en 18 longues tranches fines dans la longueur. Poudrez rondelles et tranches de sel fin et laissez dégorger environ 30 min.

Au bout de ce temps, préparez le barbecue (il est à gaz, allumez-le à la température maximale). Rincez et séchez les aubergines sur du papier absorbant. Badigeonnez-les d'huile des 2 côtés à l'aide d'un pinceau. Ebouillantez la tomate 10 secondes, pelez et épépinez-la. Coupez sa chair en petits dés.

Posez les rondelles d'aubergine sur le barbecue. Faites-les dorer d'un seul côté 5 min. Faites également griller les longues tranches d'aubergine 2 min de chaque côté.

Répartissez les dés de tomate sur les rondelles d'aubergines, côté grillé, posez un fromage sur chacune, un brin de thym et poivrez. Posez 3 tranches longues en croix sur le plan de travail. Au centre de la croix, posez une rondelle d'aubergine avec son fromage, rabattez les tranches sur le chèvre. Recommencez avec le reste des ingrédients.

Posez les papillotes sur la grille du barbecue. Rabattez le couvercle du barbecue (ou posez une feuille d'aluminium) et laissez cuire 5 min. Servez aussitôt.

Le bon accord vin

Un costières-de-nîmes

Notes personnelles