

INVOLTINI D'AUBERGINE AU TARTINABLE THON MSC RICOTTA, CITRON & THYM



8 x6

INGRÉDIENTS

- 2 aubergines
- 3 pots de tartinable Thon MSC Ricotta, Citron & Paprika
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- quelques brins de thym
- sel
- poivre

MATÉRIEL

- 1 four
- papier cuisson
- 1 pinceau (pour badigeonner les tranches d'aubergine)

RÉALISATION

Préchauffez le four à 200°C.

Rincez les aubergines, essuyez-les puis coupez-les têtes. Puis coupez-les, dans la longueur, en tranches de 4 mm d'épaisseur environ. Plus fines, vos tranches risquent de se déchirer.

Badigeonnez vos tranches d'aubergines d'un peu d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau.

Posez les aubergines sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson, ajoutez un peu de sel et de poivre puis enfournez pour 10-15 minutes. Retournez-les à mi-cuisson.

Laissez refroidir les aubergines.

Une fois refroidies, placez à l'aide d'une cuillère un peu de tartinable Thon MSC Ricotta, Citron & Thym au bord d'une des tranches. Ajoutez-y un brin de thym si vous le souhaitez. Roulez l'ensemble.

Servez frais et régalez-vous !

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme « Rillettes & Tartinables » de Cap Océan.