

Et si on dégustait des ... aubergines façon Georgiana à l'estragon

Par Georgiana,
chef de l'atelier de Georgiana
www.georgiana.fr



Ingrédients pour deux personnes :

- 3 aubergines bien fraîches et pas trop grosses
- 5cl de sirop d'estragon
- Parmesan (non râpé) ou autre fromage italien un peu sec
- 1 œuf dur
- Sel, poivre, ciboulette fraîche

Couper les aubergines en deux dans la longueur, sans les éplucher ni enlever les queues. Les déposer dans un plat à gratin et les couvrir d'huile d'olive. Saler et poivrer à volonté.



Mettre à four chaud (200°C) jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées (environ 20mn)



Les sortir du four, Les égoutter sur une assiette et les laisser refroidir. Séparer la chair de la peau à l'aide d'une cuillère à soupe en prenant soin de la garder en un seul morceau. Enrouler alors la chair sur elle-même en prenant soin de garder la partie dorée à l'extérieur de l'enroulement.



Déposer 3 rouleaux sur chacune des assiettes. Faire quelques copeaux de parmesan et les disposer sur les aubergines. Arroser de sirop d'estragon. Installer un demi œuf dur sur le dessus (pour la couleur) et cisailer quelques morceaux de ciboulette fraîche. Déguster !

