



L'AUBERGINE ENSOLEILLEE



INGREDIENTS

Recette pour 100 convives

-Aubergines 50 pièces

-Huile d'olive 2l

-Courgettes 1,5 kg

-Oignons 0,750 kg

-Champignons 0,150 kg

-Carottes 0,500 kg

-Poivrons 0,500 kg

-Lentilles 1,5 kg

-Pois chiche 1,5 kg

-Tomates Cerises 0,800 kg

-Coulis de tomates 2l

-Graines de sésame (décor) QS

-Basilic frais (décor et assaisonnement) QS

-Sel Poivre QS

QS=quantité suffisante



TECHNIQUE

Ouvrir les aubergines en deux, une demi-pièce par personne.

Huiler, saler et les cuire au four 30 min à 180°. Tailler les légumes en brunoise (courgettes, oignons, champignons, carottes, poivrons) couper les tomates cerise en deux. Les faire sauter avec un peu de coloration, y incorporer Les pois chiche mixés grossièrement et les lentilles.

Lorsque ce mélange est réalisé, additionner le coulis de tomate, le basilic et l'assaisonnement nécessaire. Dresser ensuite en quenelle le mélange sur la demi-aubergine cuite, puis décorer avec des feuilles de Basilic et des graines de sésame !