

## Grillades de Courgettes et Aubergines à la Brousse

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### Ingrédients:

- COURGETTE(S) 2 (rondes)
- AUBERGINE(S) 1 petite
- BROUSSE (FROMAGE BREBIS CORSE) 150g
- CORIANDRE FRAIS 1/2 c à soupe
- HUILE D'OLIVE
- SEL
- POIVRE

### Recette:

- Coupez les courgettes en tranches de 5-6 mm d'épaisseur (dans la hauteur).
- Déposez-les sur une assiette et salez-les.
- Coupez l'aubergine et le reste de courgette en brunoise.
- Allumez la plancha.
- D'une part, faites griller les tranches de courgettes avec de l'huile. Réservez.
- D'autre part, faites griller doucement la brunoise de légumes. Salez et poivrez. En fin de cuisson, déglacez avec le sirop d'érable. Réservez.
- Dans un plat creux, mélangez la brousse avec la coriandre ciselée, sel et poivre.
- Nappez chaque tranche de courgettes grillées avec le fromage puis surmontez de quelques dés de brunoise.
- Pour déguster, repassez quelques instants le montage sur la plancha afin de réchauffer le tout.

