

Grillades d'Aubergines et Poivrons à la Brousse

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- AUBERGINE(S)	1 ou 2
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1/2
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1/2
- SIROP D'ÉRABLE	1 c à soupe
- BROUSSE (FROMAGE BREBIS CORSE)	200g
- CORIANDRE FRAIS	1 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Taillez les aubergines en tranches de 5-6 mm d'épaisseur (dans la longueur).
- Déposez-les sur une assiette et salez-les.
- Nettoyez et coupez les poivrons en petits dés.
- Allumez la plancha.
- D'une part, faites griller les tranches d'aubergines avec de l'huile. Réservez.
- D'autre part, faites griller doucement les dés de poivrons. 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 d'aubergines grillées avec le fromage puis surmontez de quelques dés de poivrons.
- Pour déguster, repassez quelques instants le montage sur la plancha afin de réchauffer le tout.
- Accompagnez du reste de poivrons grillés.

Remarque:

A partir de DI-350

