

Bouchées Aubergine - Poivron - Tomate et Lardons Grillés

Nombre de personnes: 12

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- OIGNON(S)	1 gros
- AUBERGINE(S)	1
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1
- TOMATE(S)	3-4
- PAPRIKA	1/2 c à soupe
- HERBES DE PROVENCE	1/2 c à soupe
- PIMENT DE CAYENNE	1/2 c à café
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- PARMESAN RÂPÉ	un peu
- LARD FUMÉ	4-6 fines tranches
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'oignon.
- Coupez l'aubergine et le poivron en dés.
- Pelez et concassez les tomates.
- Dans un faitout, faites revenir l'oignon dans de l'huile chaude.
- Ajoutez ensuite les poivrons et les aubergines. Remuez pour bien faire griller les légumes.
- Incorporez alors les tomates concassées. Salez, poivrez et épicez avec le paprika, les herbes de Provence et le piment de Cayenne.
- Couvrez et laissez mijoter doucement.
- Emincez finement l'ail. Ajoutez-le à la préparation.
- Lorsque les légumes sont bien tendres et fondus, augmentez le feu et laissez réduire à découvert pendant 15 minutes. Remuez de temps en temps.
- Placez le tout dans le bol du robot Monsieur Cuisine puis programmez 30 secondes/vitesse 6-7.
- Répartissez enfin la préparation dans des petits pots (à confiture ou autres) et conservez au frais.
- Faites griller à sec le lard fumé coupé en petits dés.
- Au moment de la dégustation, déposez un peu de ce mélange aubergines-poivrons-tomates dans des coupelles, saupoudrez de parmesan et ajoutez quelques dés de lard grillés.



Remarque:

A partir de ZA-236 : pour 4 pots de 150g

«No»