



Bron: [Amanprana.eu](https://amanprana.eu) | Chef: 2 | ©2

Aubergines au fromage de chèvre

Ingrediënten

- 2 aubergines de taille moyenne environ
- 150 g de fromage de chèvre environ
- 20 olives vertes dénoyautées
- 1 grosse tomate de plein champ éventuellement quelques branches d'herbes aromatiques provençales finement ciselées

Pour la marinade des aubergines:

- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 à 3 cuillères de thym blanc
- 2 à 3 branches de romarin
- 2 à 3 branches de basilic
- 1 gros filet d'huile d'olive
- 1 gros doigt de vin blanc
- 1 c. à s. d'huile de coco extra vierge (Amanprana)

Extra info

Recept geschikt voor:

4 personen

Moeilijkheid:



Vorbereidingstijd:

20 minuten

Bereidingstijd:

15 minuten

Totale bereiding:

35 minuten

Gebruikte producten

De **Amanprana producten** die gebruikt zijn bij het maken van aubergines au fromage de chèvre

Bereiding

Émincez l'oignon, l'ail et les herbes. Mélangez les ingrédients de la marinade. Coupez les aubergines en tranches et faites-les mariner pendant au moins 1 heure. Ensuite, saisissez au four, au grill ou dans une grande poêle à frire. Dans un plat allant au four, alternez les couches de fines tranches d'aubergine et de fromage de chèvre. N'oubliez pas les olives entre chaque couche, ni la tomate de plein champ agrémentée d'un filet d'huile d'olive. Enfouissez le plat quelques minutes au four/sous la salamandre. Juste avant le service, décorez le plat de quelques pincées d'herbes de Provence. Servez un peu de quinoa en accompagnement si vous le souhaitez.

- Végétarien