

## **Rouleaux d'aubergines à la ricotta, vinaigrette à la tapenade**

Les ingrédients pour 6 personnes :

Pour la farce :

500 g de ricotta  
2 feuilles de gélatine  
40 g de parmesan fraîchement râpé  
50 g de tomates séchées à l'huile d'olive  
12 olives noires à la grecque dénoyautées  
2 c à s de basilic ciselé

4 aubergines  
Huile d'olive

Pour la vinaigrette :

8 c à s d'huile d'olive  
3 c à s de vinaigre balsamique  
2 c à s de tapenade  
Poivre

Pour la décoration :

Mesclun  
Olives niçoises

Dans la longueur des aubergines tailler 24 tranches de 3 mm d'épaisseur. Sur une plaque à four mettre une feuille de papier cuisson et poser côte à côte les tranches d'aubergines. Les badigeonner généreusement d'huile d'olive avec un pinceau, saler et poivrer et les mettre à colorer légèrement dans le four préchauffé à 200°. Compter environ 10-15 mn de cuisson suivant le four.

Quand les tranches d'aubergines sont colorées, les sortir du four et les laisser refroidir. Il faudra pratiquer la cuisson en 2 fois.

Préparation de la farce :

Mettre la gélatine à tremper dans de l'eau froide pour la ramollir. Dans un saladier mettre la ricotta avec les tomates séchées et les olives noires coupées en petits morceaux. Ajouter le parmesan râpé et le basilic, saler et poivrer, mélanger. Égoutter la gélatine et la mettre avec 2 c à s d'eau dans une casserole. Faire chauffer pour la faire fondre et l'ajouter à la ricotta en mélangeant bien.

Sur un papier film mettre 12 tranches d'aubergines en superposant les bords. A 1/3 de la hauteur du rectangle obtenu répartir sur toute la

longueur la moitié de la préparation de ricotta et rouler les tranches d'aubergines en s'aidant du papier film et en serrant pour obtenir un rouleau régulier. Recommencer avec les 12 autres tranches. Mettre au frais 3 h environ.

Préparer la vinaigrette à la tapenade en mélangeant tous les ingrédients.

Pour le service, retirer le papier film des 2 rouleaux et couper chaque rouleau en 9 tronçons. Mettre 3 tronçons par assiette, et décorer de mesclun, d'olives niçoises et de la vinaigrette à la tapenade.