



Cuisine et
dépendances

Feuilles de brick roulées à l'aubergine et ricotta



Pour l'apéritif, en entrée avec une petite salade ou en accompagnement de viande ou de poisson, ce plat marche à tous les coups. Même quand on n'aime pas spécialement l'aubergine "seule", on se laisse charmer par le croustillant de la feuille de brick et le moelleux de la ricotta.

Je suis une fana de la ricotta, son goût très doux se marie aussi bien avec les plats salés que sucrés. On la vante parfois comme un produit "maigre" qui remplace avantageusement la crème fraîche. Si au niveau du goût et de la consistance y'a pas photo, elle contient quand même autant de graisses (pour la ricotta Galbani) qu'une crème fraîche à 15 % de matières grasses. Quand je l'utilise, j'évite donc d'ajouter de l'huile ou une autre matière grasse à la préparation, d'autant plus que la garniture à la ricotta reste très onctueuse si on ne la surcuit pas.

Ingrédients (pour 8 roulés):

- 8 feuilles de brick
- 1 grosse aubergine (ou 2 petites)
- un pot de ricotta
- cumin (ou ras-el-hanout)
- une cuil à soupe de concentré de tomates
- une cuil à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre
- un jaune d'œuf
- facultatif : 8 feuilles de basilic

Préparation :

Peler les aubergines, les couper en dés réguliers. Faire revenir les aubergines dans une sauteuse

avec l'huile d'olive, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Ajouter le concentré de tomates et remuer pour bien les enrober.

Laisser cuire jusqu'à ce qu'elles soient fondues en ajoutant éventuellement un peu d'eau pour éviter qu'elles n'attachent. Assaisonner de du cumin, de sel et poivre en fin de cuisson.

Préchauffer le four th.7 (210°C).

Rouler comme pour un nem : sur le milieu d'une feuille de brick, déposer une cuillère à soupe d'aubergines, et napper d'une cuillère à soupe de ricotta. Ajouter une feuille de basilic sur le dessus.

Rouler la feuille de brick autour de la farce en rabattant les côtés à l'intérieur.

Faire de même pour les autres nems.

Disposer sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé.

Enduire les nems d'œuf battu à l'aide d'un pinceau.

Enfourner et laisser colorer au four une dizaine de minutes.

Servir aussitôt chaud ou tiède.

Le 31 Août 2009 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2009/08/31/index.html>