



Roulés d'aubergine farcis ' Involtini '



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

2 grandes aubergines
1 bouquet de basilic
1 boîte d'haricots blancs
1 petit bocal de ricotta
20 grammes de parmesan (râpé)
1 citron
huile d'olive
2 gousses d'ail
2 cuillères à soupe de câpres (égouttés)
1 pincée de cannelle en poudre
2 boîtes de tomates pelées (400 g par boîte)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Coupez les aubergines en tranches de 1 cm d'épaisseur dans le sens de la longueur. Faites chauffer une poêle antiadhésive et faites cuire les tranches d'aubergine sans huile pendant 2 minutes de chaque côté. Réservez.
- 2.** Prenez 10 feuilles de basilic et mettez le reste (avec les tiges) dans un robot de cuisine avec les haricots blancs égouttés, la ricotta, le parmesan râpé, le zeste et le jus du citron. Mixez jusqu'à obtenir une consistance lisse et assaisonnez avec du poivre et du sel.
- 3.** Prenez une casserole qui peut aller au four. Faites revenir l'ail haché dans un peu d'huile d'olive et ajoutez les câpres et la cannelle en poudre. Ajoutez les tomates pelées et laissez mijoter pendant 10 minutes.
- 4.** Enduisez chaque tranche d'aubergine du mélange de ricotta et de haricots et roulez. Disposez-les côte à côte dans la sauce et mettez la poêle dans un four préchauffé à 180 °C ou versez la sauce dans un plat allant au four et placez-y les rouleaux d'aubergine. Laissez mijoter pendant 30 minutes. Décorez avec le reste du basilic.