

Opération : 1 Produit hommage au Chef !
www.jacquesmaximin2018.com

MILLEFEUILLE TIEDE AUX AUBERGINES GRILLEES FAÇON RIVIERA

par GILLES AJUELOS

Pour 6 Personnes

- * 6 Aubergines
- * 12 grosses tomates
- * 1 botte de basilic
- * 150 grs de ricotta
- * 120 grs de tapenade
- * 3 dl d'huile d'olive
- * 200 grs de salade roquette



- Tailler les aubergines en tranches de 1 cm d'épaisseur ; les disposer sur une plaque; les cuire au four à 200 degrés pendant 20 minutes environ, arrosées d'un filet d'huile d'olive; salé et poivré .

- Mélanger la ricotta et le basilic ciseler; salé et poivré.

- Ebouillanter les tomates puis leur ôter la peau; les couper en 4 ; retirer les pépins , les assaisonner puis les arroser d'un filet d'huile d'olive pour les confire au four à 100° pendant 3 heures;

- cuire la roquette à l'eau bouillante , bien salée, pendant 5 minutes; rafraichir dans l'eau glacée puis la mixer avec de l'eau froide , afin d'obtenir une sauce ; rectifier l'assaisonnement.

-se munir d'un cercle en inox de 5 cm de diamètre et 3 centimètres de hauteur, afin d'y disposer des couches d'aubergines , ricotta , tapenade en terminant par la tomate confite; n'hésiter pas à tasser les couches afin que le millefeuille se tienne quand vous enlèverez les moules inox. Répéter 6 fois l'opération afin d'obtenir 6 millefeuilles.

servir tiède ,avec le jus de roquette froid et arroser le tout d'un filet d'huile d'olive.