

NEMS D'AUBERGINES – FETA – BASILIC - MENTHE



Ingrédients : (buffet pour 12 personnes)

2-3 aubergines
huile d'olive
sel, poivre
100 gr de feta ou de fromage de chèvre
3 tomates
basilic
menthe

Préparation :

Couper les aubergines en tranches d'un petit centimètre d'épaisseur. Les badigeonner d'un peu d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau. Les faire griller dans la poêle à steak. Saler et poivrer.

Couper la feta en bâtonnets de la largeur des aubergines.

Couper les tomates en 4, enlever les graines et la peau.

Réalisation :

Sur une tranche d'aubergine, déposer un bâtonnet de fromage, un quartier de tomate, du basilic et de la menthe. Rouler et déposer dans un plat.