

Mille feuille d'aubergines à la tome locale Petite Sainte Anne

RECETTE

www.cuisine-moi-un-fenouil.fr



30 minutes



35 minutes



4 personnes

INGRÉDIENTS

- 4 petites aubergines
- De l'huile d'olive
- Épices « grillades » Parfums d'épices
- 400 g de fromage « Petite Sainte Anne »*
- Des tranches de coppa
- 4 tomates de variétés et couleurs différentes
- Une bouteille de l'AOP coteau du vendômois « Pierre François » 2019 ou « Intuition » 2018*

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Laver et essuyer les aubergines.
2. Trancher les aubergines en gardant les tranches solidaires les unes des autres.
3. Badigeonner d'huile d'olive chaque tranche puis saupoudrer d'épices « grillades ».
4. Poser les aubergines sur une plaque à four garnie de papier cuisson.
5. Enfourner 20 minutes à 180°C.
6. Pendant ce temps, trancher le fromage le plus finement possible et enlever la croûte.
7. A la sortie du four, intercaler des tranches de fromage et de coppa entre les tranches d'aubergines cuites.
8. Replacer au four et laisser cuire 15 min à 180°C.
9. Déguster le mille feuille d'aubergine à la sortie du four avec un carpaccio de tomates, accompagné d'un vin rouge AOP Coteaux du Vendômois du domaine Patrice Colin « Pierre François » 2019 ou « Intuition » 2018

Fenouil Sargé
du lundi au samedi
de 9h à 19h
ZAC de la Pointe
02 43 81 87 71

Fenouil Université
du lundi au samedi
de 9h à 19h
22 bd. Louis Leprince-Ringuet
02 43 88 36 70

Fenouil République
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
1 b rue Gambetta
02 85 29 15 80

Fenouil Atlantides
du lundi au samedi
de 9h30 à 19h30
4-6 avenue d'Hauouza
02 85 29 29 69

Fenouil Antarès
du lundi au samedi
de 9h à 19h
Rond-point d'Antarès
02 43 78 93 82