

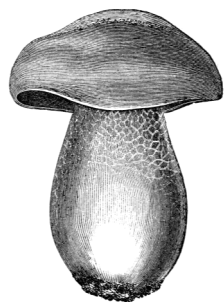
DEUX ANTIPASTI: LES AUBERGINES ALLA GENOVESE & LES CHAMPIGNONS BLONDS À LA BRUXELLOISE

Pour 8 personnes

Préparation: 15min

Temps de cuisson: env. 15 min

INGREDIENTS



Aubergines alla Genovese

- 1 aubergine
- 4 bonnes poignées de pignons de pin
- 80g de parmesan râpé
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 grosse poignée de basilic frais grossièrement ciselé
- Huile d'olive
- Poivre du moulin, fleur de sel

Champignons blancs à la Bruxelloise

- 1 vingtaine de champignons blancs
- 100g de beurre salé
- 2 grosses poignées d'herbes fraîches (persil, estragon, cerfeuil, sauge...)
- 2 gousses d'ail écrasées
- Chapelure
- Sel, poivre du moulin

MATERIEL NECESSAIRE

- 1 mortier



Préchauffez votre four à 200°C.

Aubergines alla Genovese

1. Coupez l'aubergine en rondelles de 7-8mm d'épaisseur, saupoudrez de sel et laissez dégorger pendant 15mn sur des feuilles de sopalin.
2. Disposez les rondelles sur du papier cuisson, badigeonnez-les d'huile d'olive et enfournez-les pendant 10 à 15min.
3. Pendant ce temps, dans un mortier, écrasez grossièrement les pignons de pin. Ajoutez l'ail, le parmesan, le basilic, une pincée de fleur de sel et l'huile d'olive. Écrasez le tout.
4. Sortez les rondelles d'aubergine du four et disposez le mélange sur chacune. Enfourez le tout dans le four en position grill et laissez-les gratiner pendant 5min.
5. Servez tiède.

Champignons blancs à la Bruxelloise

1. Nettoyez et équeutez les champignons.
2. Mélangez le beurre, l'ail écrasé et les herbes ciselées et en farcir les champignons.
3. Disposez les champignons sur du papier cuisson, saupoudrez-les de chapelure et laissez-les cuire pendant 10min.
4. À la sortie du four, salez les champignons et servez-les tièdes.

NOTRE SUGGESTION: ces recettes offrent la possibilité de variantes: le beurre des champignons peut être remplacé par du fromage frais à l'ail et aux fines herbes.

Tous ces ingrédients sont disponibles chez Pimlico.