



Roulés d'aubergine à la faisselle & pistache

Une recette originale signée Anaïta Torkmani, cheffe du restaurant Lazuli à Forcalquier. De délicats roulés d'aubergine garnis de faisselle, relevés d'une touche de miel à la pistache et d'éclats de pistache.

🕒 30 min

🔪 Facile

Préparation

- 1 Couper l'aubergine en fines tranches à l'aide d'une mandoline (réglage 2 à 3).
- 2 Préparer la sauce en mélangeant la sauce soja, le miel d'acacia à la pistache et l'huile neutre. Badigeonner chaque tranche d'aubergine.
- 3 Enfourner à 170 °C pendant 10 à 12 min.
- 4 Déposer une généreuse cuillère de faisselle à l'extrémité de chaque tranche, ajouter un filet de miel à la pistache et quelques éclats de pistache, puis rouler. Terminer avec quelques éclats de pistache.
- 5 Disposer les roulés en pyramide (3 en bas, 2 en haut). Saler, puis décorer de pousses de pois et de fleurs de lantana. Terminer par un filet d'huile d'olive extra vierge.



Ingrédients

Portions : 2

1 Aubergine

2 Pots de faisselle

1 c. à café Pistaches et miel d'acacia

Éclats de pistache

200 ml Sauce soja

50 ml Huile neutre

Huile d'olive extra vierge

Pousses de pois

Fleurs de lantana

Sel