



Recette

Badrijani roulés d'aubergines géorgiens

Idéal pour un mezzé végane à la géorgienne

20 Min.

Temps de préparation



35 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

AUBERGINES

2 aubergines, coupées en tranches de 1 cm d'épaisseur dans le sens de la longueur

2 cc de sel

100 g de farine

2 dl d'huile d'olive

FARCE

1 oignon, finement haché **De saison**

4 gousses d'ail, pressées

1/2 peperoncino, égrené, finement haché

2 cs d'estragon, haché

1/2 cc de poudre de coriandre

1 cs d'huile d'olive

200 g de noix, grillées, hachées

1 cs de persil, haché

sel, poivre

Un peu d'eau chaude

1 grenade, graines détachées

Quelques branches d'estragon

Voici comment faire

1 de 3

Placer les **AUBERGINES** sur une plaque, saler des deux côtés et laisser reposer pendant 30 minutes. Tamponner les aubergines avec du papier absorbant. Tourner les tranches d'aubergine dans la farine et faire tomber la farine excédentaire en secouant. Faire dorer par portion les aubergines pendant 1 à 2 minutes des deux côtés dans l'huile chaude, les sortir et les tamponner avec du papier absorbant.

2 de 3

FARCE Faire revenir l'oignon, l'ail, le peperoncino, l'estragon et la coriandre dans l'huile chaude. Mélanger avec les noix et le persil, assaisonner. Diluer évent. la masse avec un peu d'eau.

3 de 3

TERMINER Répartir la farce sur les tranches d'aubergines, enrôler avec précaution, dresser et garnir avec les graines de grenade et l'estragon