

Nigvziani Badrijani - Rouleaux d'aubergines à la géorgienne

Cuisine du monde / entrée

Par Qookster



Détail de la recette



Difficulté
Moyen



Couverts
4-6



Prix
\$



Préparation
40min



Cuisson
20min

À la croisée des continents!

! La Géorgie, à cheval entre l'Europe et l'Asie, a une culture culinaire très ancienne. On découvre aujourd'hui un plat emblématique avec ces aubergines farcies d'un mélange aux noix. La cuisine géorgienne utilise un mélange d'herbes séchées, le khmeli-suneli, dont tu trouveras la composition sous la recette.

Liste des ingrédients

Pour les aubergines

3 aubergines moyennes

2 cs. d'huile d'olive

Sel et poivre

Pour la farce

150g. de cerneaux de noix

1 dl. d'eau bouillante

2 gousses d'ail

1 petit bouquet de coriandre (ou de persil plat)

1 cc. de khmeli-suneli (facultatif)

1/2 cc. de sel

1/4 cc. de poivre noir moulu

2 cs. de vinaigre blanc

Pour la finition

Graines de grenade

Huile d'olive

Coriandre ou persil frais ciselés

Étapes de préparation

1

Coupe les aubergines en tranches d'environ 3-5 mm. d'épaisseur dans la longueur, saupoudre-les de sel et laisse-les dégorger 30 minutes avant de les essuyer avec du papier ménage.



2

Arrange les tranches sur une plaque chemisée de papier cuisson et arrose-les avec l'huile d'olive et assaisonne. Fais-les cuire au four préchauffé à 180°C. Environ 15 minutes de chaque côté. Laisse-les refroidir.



3

Mixe ensemble les noix, l'ail, le sel et les épices. Ajoute le vinaigre et l'eau en filet toujours en mixant jusqu'à avoir une pâte épaisse. Tu n'auras peut-être pas besoin de toute l'eau.



4

Laisse refroidir à température ambiante puis ajoute la coriandre finement hachée.



5

Réalise des rouleaux d'aubergines avec un peu de mélange à la noix au centre et réserve au frais. Au moment de servir, saupoudre avec les graines de grenades, la coriandre/persil haché et d'un filet d'huile d'olive. Bon app'

