



INGRÉDIENTS

- Citron : 1
- Huile d'olive : 4 càs
- Parmesan
- Aubergines : 800 g
- Olives noires : 50
- Ail : 2 gousses
- Ciboulette : quelques branches

Remplir les tulipes de caviar d'aubergines au tout dernier moment pour que les tulipes restent bien croquantes

Pour 4 personnes

TULIPES DE PARMESAN ET CAVIAR D'AUBERGINES

Préparation 30 min


PRÉPARATION

- 1/ Coupez les aubergines en 2 dans la longueur
- 2/ Badigeonnez le côté coupé d'huile d'olive, salez et poivrez
- 3/ Les cuire au four à 180°C pendant 30 min
- 4/ Récupérez la chair, hachez-la grossièrement et mélangez avec les olives coupées, l'ail écrasé et la ciboulette hachée
- 5/ Ecrasez le tout à la fourchette avec un peu d'huile d'olive, une càc de jus de citron, salez et poivrez

Pour préparer les tulipes de parmesan

- 1/ Couvrez une plaque du four de papier sulfurisé
- 2/ Déposez des cercles de parmesan râpé et faites les cuire jusqu'à caramélisation
- 3/ A l'aide d'une spatule, retournez les cercles de parmesan sur le goulot d'une bouteille en repliant les bords et laisser refroidir

nini
[non-nou]

+32 494 27 38 52 / patricia@mynunu.be /  [nunu.nounou](https://www.instagram.com/nunu.nounou)

nüni
[now-now]

