

Nougat de chèvre aux mendiants

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 belle aubergine

200 g de chèvre frais

1 c à s d'huile d'olive + de l'huile d'olive pour les aubergines

20 g de chaque fruit sec : noix, noisette, pistaches, abricots secs

Pour accompagner une vinaigrette au vinaigre balsamique et du mesclun

Préparation des lamelles confites d'aubergine :

Couper les aubergines dans la longueur en bandes de 2 mm d'épaisseur. Déposer ces lamelles sur du papier sulfurisé posé sur la plaque du four et les badigeonner d'huile d'olive. Assaisonner de sel et poivre et cuire à four préchauffé à 200° pendant 20 mn environ (à adapter en fonction du four) pour les colorer légèrement.

Préparation de la farce :

Malaxer le fromage de chèvre avec la cuillère à soupe d'huile d'olive, saler et poivrer. Concasser grossièrement les fruits secs et tailler les abricots en petits dés. Mélanger ces mendiants au fromage de chèvre.

Étaler les tranches d'aubergines confites sur un film alimentaire en les faisant se chevaucher légèrement. Faire un boudin de 4 cm de diamètre environ avec le fromage de chèvre et le déposer sur les lamelles d'aubergines. Rouler délicatement les aubergines sur le fromage tout en vous aidant du papier film. Bien serrer et fermer les extrémités. Laisser 1 h au froid ou davantage.

Pour le service retirer le film et découper des tronçons. Accompagner de mesclun assaisonné d'une vinaigrette au balsamique.

Ce nougat aux mendiants se conserve au moins 4 jours au réfrigérateur dans son film alimentaire.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>