

# Les petits plats de Rocaline

Nombre de convives	4	personnes
Temps de préparation	25	minutes
Temps de cuisson	10	minutes
Temps de réfrigération		minutes

Entrées  
chaudes

## MA RECETTE



### Bruschetta à la crème d'aubergine

#### Il me faut

- 2 aubergines violettes
- 200 gr de provolone
- 8 tranches de pain de campagne
- 1 échalote
- huile d'olive
- thym frais

#### La recette

Épluchez et hachez l'échalote. Cuisez-la dans l'huile d'olive, à feu doux, dans une poêle antiadhésive.

Épluchez les aubergines et taillez-les en dés. Ajoutez-les dans la poêle. Assaisonnez, effeuillez deux brins de thym et cuisez 10 à 12 minutes.

Quand vos légumes sont tendres, passez-les au mixeur en ajoutant le fromage en dés. Rectifiez l'assaisonnement.

Laissez refroidir à température ambiante, filmez et réservez au froid.

Quelques minutes avant de servir, préchauffez votre four à 180 °C (OU SUR LE GRILL). Passez le pain quelques minutes, au four, de chaque côté - attention, la deuxième face cuit deux fois plus vite que la première ! Versez quelques gouttes d'huile sur le pain et étalez avec le dos de la cuillère.

Tartinez de crème d'aubergines glacée et servez vite.