

Tartines et sandwiches

Tartine afghane au chèvre



1h 40 min 20 min 0 207

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

4 Crottin de Chavignol
8 tranche(s) Aubergine
1 Sel
1 Poivre
1 Thym
1 Vinaigre balsamique
1 Roquette
1 Huile d'olive

Étape 1

Préparation des aubergines

- 1** Choisir des aubergines bien fermes et lisses, ni marquées ni tachées.
- 2** Laver soigneusement les aubergines à l'eau claire. Bien les frotter avant de les égoutter.
- 3** Couper les deux extrémités à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Tailler ensuite les aubergines en rondelles d'un centimètre d'épaisseur environ.
- 4** Disposer du papier sulfurisé sur la grille du four. Déposer les tranches d'aubergine à distance régulière.
- 5** Allumer le four en position grill à 250°C (Th.8-9) puis enfourner la plaque de cuisson en haut du four.
- 6** Veiller à ce que le papier sulfurisé n'entre pas en contact avec la partie brûlante du four, pour éviter tout risque d'incendie.
- 7** Au bout de dix minutes, sortir la plaque du four et retourner les tartines d'aubergine. Enfourner à nouveau selon le même procédé.

Étape 2

Confection des tartines Afghanes

- 1** Prendre le crottin de chèvre préalablement laissé à température ambiante. Découper des tranches d'environ un centimètre d'épaisseur dans le sens de la largeur.
- 2** Sortir les aubergines grillées du four. Déposer une rondelle de fromage de chèvre sur chaque tranche d'aubergine.
- 3** Assaisonner généreusement de poivre moulu, d'une pincée de sel, de quelques brins de thym frais ainsi que d'un léger filet d'huile d'olive.
- 4** Enfourner à 200°C (Th.6-7) sur grill pendant 10 minutes. La grille doit être placée sur l'avant dernier cran du four.

Étape 3

Dressage

- 1** Retirer la grille de cuisson dès que le fromage a légèrement fondu et a une couleur légèrement dorée.
- 2** Disposer deux tranches par assiette, sans attendre qu'elles refroidissent, à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3** Placer à côté de quelques feuilles de roquette et assaisonner de vinaigre balsamique, d'un filet d'huile d'olive et d'un peu de sel et de poivre.