



## Alberginies – ROULEAUX D'AUBERGINES FARCIES

Cette recette d'aubergines farcies est pleine de parfums dûs aux herbes aromatiques employées ainsi qu'aux raisins secs. Elle est diététique, ne nécessitant aucune matière grasse, recourant à l'emploi du lait d'amande réalisé avec un bouillon de légumes.

*"Si vols ffer alberginies ab let de amelles, ffé-les perbulir ab sal e ab aygua ; mas enperòffen-les en III parts. E quant auran mold bolit, trau-les d'aquí, e aquelles que troberàs que no són bé perbulides, triha-les-ne, e aquelles que seran ben cuytes prem-les entre II telladors. Puys ages seba e jurvet e menta e moradus, e capola-ho tot encemps e, un tellador ; e mit-hi hous e fformatge rellat e arpèspances e anys cuyts. E piqua-ho tot encemps, e mescle-hi de bones espícies. Après ffercex tots les albergfnies. E ages una seba, e vaya al sol lo cap, e la cuha en amunt. E ages let de amelles ffeta ab bon brou e un poc d'oli e un petit de grex, e gita-los-ho dessus, e vaya al ffoch."*

*"Si vous voulez faire un plat d'aubergines, faites-les bouillir dans de l'eau à laquelle vous avez ajouté un peu de sel. Toutefois, en premier, vous devez les couper en trois (dans le sens de la longueur). Quand elles sont presque cuites, ôtez-les de l'eau. Choisissez celles que vous trouverez encore un peu fermes et pressez-les fermement entre deux plats. Prenez de l'oignon, du persil, de la menthe, de la marjolaine, hachez tous ces ingrédients en menus morceaux. Mettez des œufs et du fromage râpé dans un plat. Prenez des raisins et de l'ail cuit. Mélangez en broyant ces ingrédients (avec l'appareil préparé). Prenez un oignon et placez-le au-dessus des aubergines farcies que vous avez disposées, la partie la plus large sur le plat et la partie la plus étroite de chaque tranche vers le haut. Ayez du lait d'amande fait avec un bon bouillon, un peu d'huile, un peu de graisse et versez le tout dans le plat. Mettez au four."*

Pour 6 personnes :

- 6 aubergines
- 4 gousses d'ail
- 1 oignon moyen
- 2 œufs
- 3 cuillerées à soupe de parmesan râpé
- 1 cuillerée à soupe de raisins secs blonds
- Plusieurs brins de persil, de marjolaine
- 10 feuilles de menthe
- 1 cuillerée à soupe de poudre d'amande
- 25 cl de bouillon de légumes
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillerée à soupe de jus de citron
- ½ cuillerée à café de cumin
- Sel

Choisissez des aubergines très larges pour avoir des tranches de bonnes dimensions. Epluchez-les, coupez-les en tranches dans le sens de la longueur; faites-les pocher dans une grande quantité d'eau bouillante salée pendant 10 minutes avec les gousses d'ail non épluchées.

Lorsque les aubergines sont presque cuites, ôtez-les de l'eau, réservez les plus larges et les moins cuites. Il faut que les tranches d'aubergines que l'on va farcir soient suffisamment fermes pour pouvoir contenir la farce sans se déliter.

Mettez-les sur une grille pour que toute l'eau s'égoutte. Epluchez les gousses d'ail. Mettez les aubergines les plus cuites, les herbes, les gousses d'ail dans un mortier, écrasez le tout.

Dans un saladier, battez les œufs et le fromage râpé, ajoutez les raisins secs et le cumin. Salez. Mélangez à l'appareil précédent.

Farcissez chaque tranche d'aubergine. Maintenez le rouleau fermé avec une pique en bois.

Disposez-les dans un plat creux allant au four. Préchauffez le four.

Versez le bouillon chaud additionné de poudre d'amande. Enfournez à 180° pendant 15 minutes.

Versez un filet d'huile d'olive avant de servir.