

hors-
d'œuvre



Rouleaux hors-d'œuvre d'aubergine

1 grosse aubergine, tranchée et rôtie

1/4 livres | 100 g de jambon de Parme,
finement tranché, coupé en deux

1 paquet | 200 g de Havarti Arla^{MD} coupé
verticalement en tranches de

1/4 po, puis coupé en diagonale en 2
morceaux

1/4 tasse | 50 mL Feta émietté Tre Stelle^{MD}

1/4 tasse | 50 mL de chapelure assaisonnée

1/4 tasse | 50 mL de fromage Romano
Tre Stelle^{MD}

râpé huile d'olive pour bruiner

24 feuilles de basilic frais pour garnir
(facultatif)

Temps de préparation: 30 minutes

Prête en: 1 heure et moins

Donne: Donne environ 24 rouleaux hors-d'œuvre

1. Préchauffer le four à 350°F (180°C).
2. Garnir chaque tranche d'aubergine rôtie de jambon, Havarti et Feta.
3. Rouler et fixer à l'aide d'un cure-dents.
4. Déposer les rouleaux sur une plaque à cuisson enduite d'un antiadhésif de cuisson ou feuille Silpat-Saupoudrer de chapelure assaisonnée et de fromage Romano râpé et bruiner d'un peu d'huile d'olive.
5. Cuire au four pendant environ 10 minutes.
6. Retirer du four, garnir de feuilles de basilic et servir chaud.