Fiche Recette

# Nigvziani Badrijani - Rouleaux d’ aubergines à la géorgienne

Cuisine du monde / entrée

Moyen | 4-6 | $ $ $ | 40min | 20min

## À la croisée des continents!

! La Géorgie, à cheval entre l’Europe et l’Asie, a une culture culinaire très ancienne. On découvre aujourd’hui un plat emblématique avec ces aubergines farcies d’un mélange aux noix. La cuisine géorgienne utilise un mélange d’herbes séchées , le khmeli-suneli, dont tu trouveras la composition sous la recette.

**Pour les aubergines**
3 aubergines moyennes
2 cs. d’huile d’olive
Sel et poivre
**Pour la farce**
150g. de cerneaux de noix
1 dl. d’eau bouillante
2 gousses d’ail
1 petit bouquet de coriandre (ou de persil plat)
1 cc. de khmeli-suneli (facultatif)
1/2 cc. de sel
1/4 cc. de poivre noir moulu
2 cs. de vinaigre blanc
**Pour la finition**
Graines de grenade
Huile d’olive
Coriandre ou persil frais ciselés

**1** Coupe les aubergines en tranches d'environ 3-5 mm. d'épaisseur dans la longueur, saupoudre-les de sel et laisse-les dégorger 30 minutes avant de les essuyer avec du papier ménage.

**2** Arrange les tranches sur une plaque chemisée de papier cuisson et arrose-les avec l'huile d'olive et assaisonne. Fais-les cuire au four préchauffé à 180°c. Environ 15 minutes de chaque côté. Laisse-les refroidir.

**3** Mixe ensemble les noix, l'ail, le sel et les épices. Ajoute le vinaigre et l'eau en filet toujours en mixant jusqu'à avoir une pâte épaisse. Tu n'auras peut-être pas besoin de toute l'eau.

**4** Laisse refroidir à température ambiante puis ajoute la coriandre finement hachée.

**5** Réalise des rouleaux d'aubergines avec un peu de mélange à la noix au centre et réserve au frais. Au moment de servir, saupoudre avec les graines de grenades, la coriandre/persil haché et d'un filet d'aile d'olive. Bon app'