

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2016)
Heft: 82

Rubrik: Recette : rouleaux d'aubergines au sérac

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Dans la cuisine d'Annick

Annick Jeanmairet propose des recettes de saison issues de son tout dernier ouvrage, *Pique-assiette invite les chefs*, le livre 3, aux Editions Favre. **Bon appétit!**



Rouleaux d'aubergines au sérac

Pour une dizaine de bouchées

- 1 belle aubergine
- 100 g de sérac de brebis (ou de vache)*
- 1 bouquet de basilic
- 1 gousse d'ail
- 1 petite cuillère de vinaigre balsamique
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

* A défaut, opter pour une ricotta.

PRÉPARATION

Couper l'aubergine en tranches de 1 cm d'épaisseur dans le sens de la longueur.

Les disposer sur une plaque et les griller 5 à 6 minutes de chaque côté sous le gril du four.

Laisser refroidir.

Ecraser le sérac à la fourchette, assaisonner avec de la fleur de sel et du poivre, ajouter 1 cs de basilic

cisé, la gousse d'ail pressée et le vinaigre balsamique. Bien mélanger.

Tartiner les tranches d'aubergine avec la farce de sérac, former des rouleaux et les couper en deux.

Disposer les bouchées sur un joli plat ou sur une ardoise.

Servir à l'apéritif.

www.sr-medic.ch

- Vente & location de lits médicalisés
- Moyens auxiliaires
- Plate forme élévatrice
- Monte escalier

