

TARTINADE D'AUBERGINE À L'AIL **DE CUISINE VG DE SYLVIANE**

POUR 1 BOL

COUPER **2 AUBERGINES** EN RONDELLES ET LES ENDUIRE D'**HUILE D'OLIVE**, ÉTALER LES RONDELLES SUR UN PLAT ALLANT AU FOUR, AINSI QUE **2 OIGNONS** COUPÉS EN GROSSES RONDELLES - EMBALLER **UNE GROSSE TÊTE D'AIL** ENTIÈRE DANS DU PAPIER ALU, METTRE LE TOUT AU FOUR À 200° PENDANT 30 MN – LAISSER REFROIDIR

ÉCRASER L'AIL SORTI DE SA CHEMISE AVEC L'AUBERGINE ET L'OIGNON, Y PARSEMER UN **BOUQUET DE PERSIL** CISELÉ ET **50 GR DE PARMESAN RÂPÉ**

FAIRE **50 GR DE BEURRE** NOISETTE ET VERSER SUR LA PRÉPARATION MÉLANGER ET RECTIFIER L'ASSAISONNEMENT ET RÉSERVER AU FRAIS