Canollinni d’aubergine farcis au mascarpone, aux pignons et au chorizo

Team CFP SHR Genève

Swiss Finger Food Trophy 2017

Coach: Stéphane Jan
Sarah Brown
Brett Solochek
Lionel Jan

INGRÉDIENTS

2 pc Aubergine (moyenne)
3cs Huile d’olive
1 brin Thym
1 cs Pignons
10 g Chorizo
2 f Sauge (chiffonnade)
25g Mascarpone
1f Gélatine
Sel et poivre

PRÉPARATION

Pour l’aubergine :

- Tranchez une à deux aubergines entre 2 à 3mm. Les saler et laisser dégorger environ 20 minutes. Leur faire sauter sur les deux côtés. Réserver.

Pour le caviar d’aubergine :

- Prenez 1 ½ aubergine, le quadriller sur la côté chair.
- Badigeonner avec l’huile d’olive, les assaisonner et les faire cuire à 180?C pendant 25 minutes.
- Enlever la pulpe et la hacher.
- Couper le chorizo en petit dés. Les faire sauter et ensuite ajouter les pignons. Les dorer.
- Hors feu ajouter la sauge, le mélanger et rectifier l’assaisonnement.
- Laisser les aubergines se refroidir.
- Ajouter le mascarpone et bien le mélanger.
- Etaler les aubergines coupé en tranche sur un plan

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

Canollinni d’aubergine farcis au mascarpone, aux pignons et au chorizo

de travail. Mettre la farce bien au centre. Faire rouler l’aubergine en boudin. Le réserver au froid au moins une heure.

Bonne dégustation !