

Roulés d'aubergine, parmesan, pignons de pin et Olives Apéro Antipasti

En cette veille de finale de coupe du monde, **Dominique Frérard** vous a concocté un **apéro de chef** ! Facile à réaliser et à manger, vous ne ferez qu'une bouchée de ces roulés d'aubergines au parmesan, pignons de pin et **Olives Apéro Antipasti à l'italienne** :-)

- 1 pers.
- 10 Min.
- 10 Min.

Ingrédients

- Huile d'olive vierge extra Bio
- Quelques Olives Apéro Antipasti à l'italienne
- 1 grosse aubergine
- 1 gousse d'ail
- 80 g de pignons
- Quelques copeaux de parmesan
- 3 c.à.c de pistou
- Quelques feuilles de basilic
- Sel
- Poivre

Préparation

Tranchez les aubergines finement et régulièrement dans la longueur. Faites-les poêler avec un peu d'**huile d'olive**, de sel et de poivre.

Taillez les moins belles en brunoise. Ajoutez le basilic ciselé, une pointe d'ail haché, les pignons de pin torréfiés, le sel et le poivre. Mélangez énergiquement la farce.

Sur chaque tranche d'aubergine, ajoutez une belle cuillère de farce et enroulez celle-ci dans la feuille d'aubergine.

Ajoutez un peu de pistou sur vos aubergines roulées, des copeaux de parmesan, puis quelques **Olives Apéro Antipasti à l'italienne** dans votre assiette.

Vous voilà prêt pour regarder la finale ;-)

D'autres recettes pour l'apéro

Bricks au poulet, olives, herbes et 3 huiles Optima

Cappuccino de tomates au basilic et aux olives noires

confites

Médillons de courgette, sardines en mayonnaise, olives
Bio

Crostinis au thon et Olives Apéro antipasti à
l'artichaut