Roulé d’aubergine au fromage à pâte dure DŽIUGAS®



Ingrédients

2 poignées	de fromage râpé DŽIUGAS
50 g	de chorizo
1	tomate
50 g	d'épinards
1	poivron
3 cuillères à soupe	d'huile d'olive
	sel, poivre (à votre convenance)
1	aubergine

Préparation

Préchauffer le four à 200 degrés.

Creuser un peu l’aubergine à l’aide d’une cuillère et hacher finement les morceaux évidés. Enduiser d’huile d’olive l’aubergine creusée, saler et poivrer, poser sur une plaque et faire cuire au four pendant 8 à 10 minutes.

Faire ensuite chauffer la poêle, ajouter un peu d’huile et faire revenir les morceaux de saucisse chorizo environ 2-3 minutes. Ajouter le poivron, la pulpe d’aubergine évidée, la tomate et faire revenir quelques minutes de plus. À la fin, ajouter les épinards.

Retirer la poêle du feu et ajouter la moitié du fromage, saler et poivrer. Mélanger puis mettre avec une cuillère la préparation sur les côtés cuits de l’aubergine. Saupoudrer avec le reste du fromage et faire cuire au four environ 6 à 10 minutes.