



MILLE-FEUILLES D'AUBERGINE AUX RAVIOLES AU BASILIC & MOZZARELLA

Temps de préparation : 15 mn
Temps de cuisson : 30 mn
Temps total : 45 mn

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 4 plaques de ravioles au basilic *Saint Jean*
- 2 aubergines
- Huile d'olive
- 2 boules de mozzarella
- Sel fin / Poivre
- Herbes de Provence
- Un bouquet de basilic frais

PRÉPARATION

• Rincer les aubergines puis les découper en tranches tout en préservant la peau. Les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé sans les superposer. Arroser d'huile d'olive, saler, poivrer, parsemer d'herbes de Provence et enfourner une vingtaine de minutes à 200°C jusqu'à ce que les tranches soient bien grillées ; prolonger la cuisson si nécessaire.

• Découper la mozzarella en tranches puis ciseler le basilic.

• Former les mille-feuilles directement sur la plaque du four recouverte de papier cuisson en disposant une première tranche d'aubergine, quelques ravioles au basilic *Saint Jean* sans les précuire, une tranche de mozzarella, du basilic ciselé puis répéter l'opération en terminant par une troisième tranche d'aubergine afin de recouvrir l'ensemble.

• Enfourner ces mille-feuilles une dizaine de minutes jusqu'à ce que la mozzarella soit bien fondue. Décorer d'une feuille de basilic entière. ■ I.N.



INFOS +

RAVIOLES FONDANTES

À base de farine de blé tendre, les ravioles *Saint Jean*, bénéficiant d'une IGP et d'un Label Rouge, mariées à des accords originaux, conjuguent finesse et fondant (de 3 € à 3,40 € les 240 g).



BOISSON DE L'ÉTÉ!

Mé-Mé dévoile ses 3 boissons de l'été : L'Endurante, L'Hydratante et L'Energisante. Ces boissons biologiques au thé Matcha, peu sucrées et sans conservateurs sont idéales pour une journée saine et pleine d'énergie ! (2,90 € sur www.meme-sport.com).



BIENFAITS DES ALGUES

Amanrana, marque belge de produits bio, propose un mélange prêt à l'emploi de 4 algues séchées à saupoudrer sur les préparations culinaires : 4-ALGAE *Botanico-mix*. En plus, c'est délicieux ! (23,95 € les 75g).



MENU VÉGÉTAL

Vive les nouveaux *Cuisinés Veggie de Soy* prêts à être dégustés : Cappelletti Chèvre, Tofu & Épinards et Tendre Quinoa. Deux recettes végétales savoureuses et rapides (2,50 € et 4,40 €).

