



Les fiches cuisine de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

POTS DE GRAND-MÈRE COMPOTÉE D'AUBERGINE AU SUMAC CRUMBLE AU LEERDAMMER PLAT

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 25 min

Temps de cuisson : 50 min

Ingrédients

- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 3 aubergines
- 100 gr de lardons allumettes
- 100 gr de farine
- 85 gr de beurre mou
- 100 gr de Leerdammer
- huile d'olive
- sel, poivre, sumac

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180°C.
- 2 Placer sur une plaque de cuisson les aubergines coupées en lamelles, assaisonner d'un filet d'huile d'olive, de sel et de poivre, et enfourner pendant 45 min.
- 3 Réaliser le crumble en malaxant à la main le beurre, la farine, le sel, le poivre et le Leerdammer préalablement mixé, jusqu'à ce que cela soit granuleux et sableux. Émietter la préparation sur une plaque puis enfourner pendant 15 min.
- 4 Faire suer les lardons, l'oignon ciselé et l'ail haché.
- 5 Une fois les aubergines prêtes, récupérer la chair des aubergines et les mixer en ajoutant une cuillère à café de sumac, assaisonner à convenance puis placer le caviar dans des bocaux en alternant avec les lardons et surmonter de crumble de Leerdammer.

Déguster chaud.



Retrouvez toutes nos recettes sur

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES

