



lesjardiniersduvaldauthion.fr

VELOUTE D'AUBERGINE ET MOZZARELLA AU CUMIN

Ingrédients pour 4 personnes

2 aubergines

2 gousses d'ail

1 boule de mozzarella

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cube bouillon de volaille

1 cuillère à soupe de graines de cumin

Sel poivre

Réalisation :

Couper les aubergines, lavées et séchées, en tranches épaisses puis en dés. Peler l'ail et le hacher.

Egoutter la mozzarella et la couper en dés.

Faire chauffer l'huile et faire revenir l'ail, ajouter les dés d'aubergines et les faire dorer 5 minutes. Ajouter le cube de bouillon avec 1 litre d'eau, la mozzarella, saler et poivrer. Faire cuire à petits bouillons 30 minutes.

Mixer pour obtenir un velouté et laisser refroidir

Verser dans des verrines sur lesquelles vous ajouter les graines de cumin dorées préalablement

Déguster