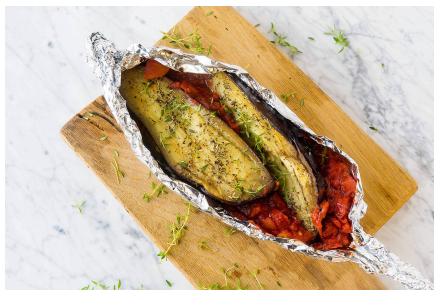




Elvea, L'Italie chez vous

Papillot van aubergine



Ingrédients pour 4 Personnes

4	aubergines
8 cuillères à soupe de	huile d'olive
2 cuillères à soupe de	herbes provençales
400 g de	ELVEA Cubetti herbes à l'italienne
4	bouquets garnis frais
	sel
	poivre

Préparation

- Coupez les aubergines en 2 dans le sens de la longueur et assaisonnez de poivre, de sel et d'herbes de Provence.
 - Versez la moitié de l'huile dans un plat allant au four et posez les aubergines faces coupées dans l'huile.
 - Faites cuire 35 minutes au four préchauffé à 160°. Enduisez 4 morceaux de feuille aluminium avec l'huile restante.
 - Dressez chaque feuille 2 demies aubergines et les Elvea Cubetti.
 - Fermez soigneusement les papillotes et enfournez-les 10 minutes.
 - Dressez-les sur les assiettes et garnissez-les avec les herbes fraîches.
- Astuce: Remplacez les herbes de Provence par des bouquets garnis frais ou des câpres.

