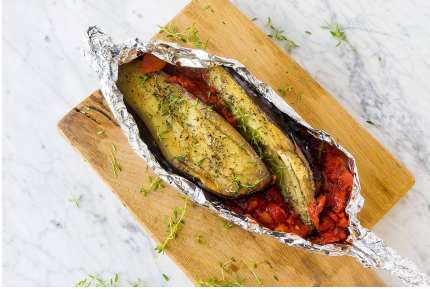




*Elvea, L'Italie chez vous*

## Papillotes d'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.

