



Canapés d'aubergine à la feta et aux herbes

Dorian Nieto

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 10 minutes

INGRÉDIENTS

2 aubergines
90 g de feta
½ oignon rouge
Une vingtaine d'olives noires dénoyautées
4 tiges de persil effeuillées
4 tiges de menthe effeuillées
4 tiges d'origan effeuillées
10 cl d'huile d'olive
Poivre

PRÉPARATION

1. Coupez les aubergines en tranches d'environ 1cm.
2. Badigeonnez-les légèrement d'huile d'olive au pinceau des deux côtés. Attention, les aubergines peuvent absorber énormément d'huile, ayez la main légère !
3. Faites chauffer votre plancha à feu assez vif.
4. Emincez finement l'oignon et émiettez la feta.
5. Faites dorer les tranches d'aubergine d'un côté. Retirez-les en les retournant sur une planche.
6. Répartissez l'oignon, la feta et les olives sur les côtés grillés de l'aubergine. Poivrez puis déposez-les de nouveau sur la plancha à l'aide d'une spatule pour les faire dorer dessous. Si vous avez une cloche, n'hésitez pas à couvrir les tranches d'aubergine.
7. Servez sans attendre en parsemant les herbes.