

Recettes de saison : Août

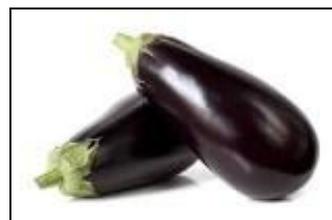
Fruits : citron, abricot, brugnion, nectarine, pêche, cassis, mûre, myrtille, figue, melon, fraise, framboise, prune, mirabelle, poire, raisin, tomate.

Légumes : artichaut, aubergine, blette, brocolis, carotte, concombre, courgette, fenouil, haricot vert, poireau, poivron, salsifis.

Salades : laitue, salade chicorée, roquette. **Aromates** : ail, échalote, oignon.

Rouleaux d'aubergines farcis aux œufs brouillés (4 personnes)

- 1 kg d'aubergines
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 12 œufs
- 4 cuillères à soupe de lait écrémé
- 12 brins de ciboulette
- Sel, poivre



Lavez les aubergines et coupez-les en fines tranches dans le sens de la longueur. Salez-les, puis laissez-les dégorger 25 minutes sur du papier absorbant. Epongez-les bien. Frottez-les ensuite avec la gousse d'ail et badigeonnez-les d'huile. Préchauffez le four à 180°C (th.6). Placez les aubergines sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Enfournez pendant 25 minutes. Faites chauffer une poêle à revêtement antiadhésif, ajoutez les œufs, le lait et la ciboulette. Remuez constamment pour brouiller les œufs. Salez, poivrez. Déposer 1 cuillerée d'œufs brouillés sur l'extrémité d'une tranche d'aubergine, roulez-la sur elle-même pour former un rouleau. Faites tenir à l'aide d'un cure-dents. Servez chaud.

Ile flottante aux fraises (4 personnes)

- 600 g de fraises
- 1 citron
- 20g de sucre (facultatif)
- 4 blancs d'œufs
- 20 g de chocolat noir (4 petit carré)



Lavez les fraises, équeutez-les et mixez-les. Passez au chinois pour enlever les graines. Mixez à nouveau avec le jus de citron et la moitié du sucre. Réservez au réfrigérateur. Battez les blancs d'œuf en neige ferme, puis ajoutez l'autre moitié du sucre. Portez à ébullition un peu d'eau dans une casserole, baissez le feu pour maintenir un léger frémissement. Réalisez une quenelle avec le blanc d'œuf monté en neige, et déposez-la dans l'eau. Laissez cuire 1 minute environ, retournez et laissez encore 1 minute. Renouvelez l'opération 4 fois. Egouttez, puis déposez la quenelle sur la soupe de fraise. Réservez au réfrigérateur jusqu'au service. Râpez par-dessus le chocolat noir à l'aide d'un économe. Servez bien frais.