



Aubergines alla Parmigiana à l'italienne



4 pers



15 mn



10 mn

Les ingrédients

- 8 cannellonis
- 2 aubergines
- 2 filets de poulet
- 300 g de fromage de chèvre
- 15 cl de crème fraîche
- 2 gousses d'ail
- Cerneaux de noix
- Huile d'olive
- Sel, poivre

La recette

Etape 1

Émincer les filets de poulet et couper les aubergines en petits dés.

Etape 2

Déposer un filet d'huile dans une poêle puis faire dorer le poulet. Ajouter les aubergines. Couvrir et faire cuire à feu doux pendant 15 minutes en remuant de temps en temps.

Etape 3

Dans une casserole, faire cuire les cannellonis dans de l'eau bouillante salée au $\frac{3}{4}$ du temps préconisé. Les sortir de l'eau et laisser tiédir.

Etape 4

Dans un saladier, mélanger le fromage de chèvre, 1 gousse d'ail et les cerneaux de noix. Mixer le tout puis ajouter la crème.

