

## Roulés d'aubergines en pâte feuilletée

1 rouleau de pâte feuilletée

1 aubergine

60 grammes de jambon

20 g de parmesan râpé

Sel

Huile d'olive

Couper des lamelles d'aubergine et faire griller dans une poêle.

Couper en tranches et les mettre sur une plaque et laissez-les refroidir.

Etaler la pâte et couper en lanières.

Mettez les aubergines sur la pâte de l'autre côté, comme indiqué sur les photos.

Saupoudrer de sel et de poivre, puis les couvrir avec un morceau de jambon et de fromage parmesan.

Fermez la pâte et rouler le haut à lui-même pour former une rose.

Mettez roses aubergine sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, puis saupoudrez avec un peu d'huile d'olive.

Cuire au four préchauffé à 200 degrés pendant 20 minutes.

Servez et dégustez!

Verdict : c'est vraiment bon, j'ai adoré !