

## ROULEAUX D'ESPADON EN MANTEAU D'AUBERGINES AVEC CONCASSÉ DE TOMATES ET PESTO À LA GÉNOISE FRAIS



Chef: Giovanni Pace

### Préparation

Couper les tranches d'aubergines à la trancheuse, assaisonner de sel et d'Huile et les faire dorer doucement à la poêle des deux côtés, puis les déposer sur du papier sulfurisé. Faire blanchir la tomate dans de l'eau bouillante en la gardant ferme et la refroidir dans de l'eau glacée, puis l'éplucher, la vider et la couper en dés. Couper l'espodon en morceaux de 5 cm de long et 1,5 cm d'épaisseur, assaisonner de sel et d'Huile et les faire revenir rapidement à la poêle. Envelopper l'espodon dans les aubergines et mettre au four à 180°C pendant 3-4 minutes. Étaler le Pesto à la Génoise frais sur une assiette de service et déposer dessus les 3 rouleaux d'espodon. Ajouter le concassé de tomates sur chaque rouleau et décorer d'une feuille de basilic. Terminer la décoration avec des herbes aromatiques.

### Ingrédients Menù

30 g Olio extravergine di oliva (Huile d'olive extra vierge) - EKC  
30 g Pesto alla genovese fresco (Pesto à la Génoise frais) - WHOX

### Ingrédients

140 g Espodon  
6 Tranches d'aubergines violettes finement émincées  
1 Tomate en grappe  
en q.s. Basilic frais  
en q.s. Herbes aromatiques  
en q.s. Sel et poivre