



# MILLE-FEUILLE DE TOMATES, AUBERGINE ET CHANTERELLES

avec le chef Daniel Jeandrevin

## INGRÉDIENTS

Pour 2 personnes (entrée)

- 1 aubergine
- 2 tomates grappes
- Huile d'olive
- Chanterelles
- Sauce tomate
- Fleur de sel
- Poivre
- 1 noix de beurre
- 1 bouquet de marjolaine

## PRÉPARATION

01. Couper des rondelles de tomates et d'aubergine d'un centimètre (6 rondelles d'aubergine et 4 de tomate).
02. Rôtir les légumes à feu vif avec un peu d'huile d'olive en commençant pour l'aubergine. Contrôler la cuisson, saler et poivrer puis faire de même avec les tomates.
03. Dans un plat, assembler les mille-feuilles et les mettre au four 10 minutes à 180°C.
04. Couper les chanterelles en deux et les faire revenir dans une poêle avec un peu de fleur de sel et une noix de beurre.
05. Faire chauffer la sauce tomate.

### Sauce tomate

06. Tomates, huile d'olive, sel et poivre. Cuire 1h30 au four à 180°C puis passer à la passoire

## DRESSAGE

07. Mettre de la sauce tomate au fond de l'assiette puis déposer le mille-feuille au centre
08. Ajouter les chanterelles et le bouquet marjolaine en décoration.



recette de l'émission du  
11.08.2023