



## 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

# MILLE-FEUILLE DE TOMATES, AUBERGINE ET CHANTERELLES

avec le chef Daniel Jeandrevin

## 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