



Burritos aux aubergines grillées

Recette pour 6 burritos

Ingrédients

- 1 sachet de tortillas sans gluten Old el Paso
- 2 aubergines
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 petit oignon doux
- 1/2 botte de persil ciselé
- 1/4 botte de menthe ciselée
- Le jus d'1/2 citron
- 1 pot de houmous
- Sel et poivre du moulin

1. Préchauffez le four à 190°C.
2. Lavez et coupez en longueur les aubergines en tranches d'environ 2 cm.
3. Déposez les tranches d'aubergines sur une plaque allant au four, recouverte de papier cuisson, salez, poivrez et arrosez d'une cuillère à soupe d'huile d'olive. Ajoutez les gousses d'ail écrasées. Enfournez pour 35 min et réservez.

4. Dans un bol, préparez la salade aux herbes en mélangeant une cuillère à soupe d'huile d'olive, l'oignon finement émincé, le persil, la menthe et le jus du citron. Réservez au frais.
5. Sortez les Tortillas Sans Gluten Old El Paso du sachet et enveloppez-les avec du papier d'aluminium. Placez-les dans le four et faites chauffer doucement pendant 10 minutes. Retirez les tortillas du four et posez-les sur le plan de travail.
6. Tartinez-les avec le houmous, ajoutez ensuite des aubergines grillées et de la salade aux herbes et roulez-les en repliant les extrémités pour former un burrito. Coupez-les en deux.

Astuce

Pour une version non végétarienne, vous pouvez ajouter aux burritos des tranches de bœuf grillé.