



## Tapas de légumes grillés à l'Emmental de Savoie

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 25 min

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 100 g d'Emmental de Savoie
- 1 aubergine moyenne
- 1 courgette moyenne
- 1 poivron rouge
- 2 cuill. à soupe d'huile d'olive + 1 filet pour la plaque
- Sel et poivre du moulin

### *Pour la sauce*

- 1 cuill. à soupe de jus de citron
- 3 cuill. à soupe d'huile d'olive
- 1 filet de vinaigre balsamique
- 2 cuil. à soupe d'herbes pour grillades (origan etc.)

- 1 pincée de piment d'Espelette
- Sel

1. Coupez l'Emmental de Savoie en lamelles fines.
2. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
3. Préparez la sauce. Dans un bol, mélangez le jus de citron, le vinaigre et 1 pincée de sel. Émulsionnez avec l'huile d'olive, puis ajoutez le piment et les herbes. Réservez.
4. Lavez et essuyez l'aubergine, la courgette et le poivron. Coupez l'aubergine et la courgette en lamelles dans le sens de la longueur (de préférence à l'aide d'une mandoline, environ 5 mm d'épaisseur). Ôtez le pédoncule du poivron, puis coupez-le en deux et épépinez-le.
5. Répartissez tous les légumes sur une plaque du four préalablement huilée au pinceau. Salez-les et poivrez-les, puis badigeonnez-les d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau (ou mieux, d'un spray à huile !). Faites cuire 20 min environ au four pour la courgette et l'aubergine, en retournant les lamelles à mi-cuisson, et 30 min pour le poivron.
6. Déposez ce dernier dans un saladier, puis couvrez. Lorsqu'il est tiède, éliminez sa peau et coupez-le en larges lanières.
7. Dès la sortie du four, badigeonnez chaque lamelle de fromage avec la sauce avant de la déposer sur une tranche de légume afin que le fromage fonde légèrement. Et enroulez la tranche de légume au fromage sur elle-même et fixez à l'aide d'une pique en bois.
8. Disposez dans une grande assiette de service.