

# Pressé de courgettes et aubergines grillées

## au chèvre frais

**PRÉPARATION** 40 min ■ **CUISSON** 10 min ■ **RÉFRIGÉRATION** 45 min ■ **NIVEAU** facile

### POUR 6 PERSONNES

- 3 courgettes
- 3 aubergines
- 2 bûches de chèvre frais
- 50 g d'olives noires dénoyautées
- 2 brins de romarin
- 50 g de pignons de pin
- Piment d'Espelette
- Sel

### MATÉRIEL Alfapac

- Ramequins en aluminium

Laver les légumes. Couper les aubergines et les courgettes en tranches d'environ ½ cm d'épaisseur.

Dans une poêle chaude, verser un filet d'huile d'olive et faire griller les tranches d'aubergines environ 30 secondes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Essuyer la poêle et procéder de la même manière avec les tranches de courgettes. Les égoutter bien à plat sur du papier absorbant, les assaisonner de sel fin et laisser refroidir.

Couper les olives en quatre. Dans une poêle, faire griller à sec les pignons de pin.

Dans un bol, mélanger le chèvre frais avec les brins de romarin hachés, les pignons de pin et les olives. Assaisonner de sel et de piment d'Espelette.

Disposer harmonieusement les tranches de courgettes et d'aubergines sur le fond et les parois des ramequins en les faisant se chevaucher légèrement. Remplir l'intérieur des ramequins aux ¾ du mélange à base de chèvre frais. Tasser légèrement, recouvrir de tranches de légumes et tasser à nouveau. Réserver au frais pendant 45 minutes minimum avant de démouler délicatement les pressés sur des petites assiettes.



### Le plus du Chef

Pour faciliter le démoulage, vous pouvez chemiser le fond et les parois des ramequins d'une feuille de film étirable en laissant largement dépasser les bords. Refermez le film sur le pressé bien tassé, puis réservez au frais.

