

**1€**  
**1,20**  
SEULEMENT  
**ici.**  
**Paris**

N° 3388 - 8 AU 14 JUIN 2010



100% / FRONTON 2009 / 100% / 1,20 (IND)



**Naoui & Mélanie**

## Aubergines au pesto

- POUR  
4 PERSONNES**
- 4 aubergines longues à chair ferme, pas trop fines
  - 50 g de basilic frais
  - 2 gousses d'ail
    - 70 g de parmesan râpé
  - 50 g de pignons de pin
    - 12 cl d'huile d'olive
    - sel
    - poivre

1 Effeuillez le basilic et mettez les feuilles, déchirées en morceaux, dans le bol d'un mixeur; ajoutez les pignons de pin, le parmesan et les gousses d'ail pelées et coupées en dés.

2 Mixez rapidement, puis récupérez le mélange qui adhère aux parois du bol. Incorporez l'huile en remuant, puis mixez de nouveau pour obtenir une consistance épaisse et homogène. Salez et poivrez.

3 Lavez et essuyez les aubergines. Coupez le pédoncule, taillez les aubergines en rondelles de 1,5 cm d'épaisseur.

4 Préparez le barbecue. Tartinez les rondelles d'aubergines sur chaque face avec un peu de pesto et faites-les griller à chaleur modérée pendant une dizaine de minutes en les retournant une fois. Servez-les avec une salade verte ou un plat de pâtes fraîches.

**Bonus gourmand :** pour un pesto rouge, remplacez le basilic par 100 g de tomates séchées conservées à l'huile, hachées.

### ET ON BOIT QUOI ?

Un fronton rosé 2009 Château Plaisance. Arômes de fleurs blanches, soutenus par des notes épicées. Bouche équilibrée, fraîche et suave. 5,70 €. [www.chateau-plaisance.fr](http://www.chateau-plaisance.fr)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération



JUIN 2010