

ORIGINAL
PHILADELPHIA



RECETTE



4



10 min



25 min

INGRÉDIENTS

- 1 aubergine, coupée en 8
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 180 g de Philadelphia
- 1 bouquet d'Arugula
- 20 lanières de poivrons
- 1 oignon rouge
- 4 tranches de tomates
- 2 cuillères à soupe d'herbes séchées
- Sel
- Poivre
- Romarin

MISE EN BOUCHE VEGGIE AUBERGINE- PHILADELPHIA

DÉROULÉ

Saupoudrer de sel les deux côtés des tranches d'aubergine et placer sur des serviettes en papier. Cela fera sortir l'eau. Après 15 minutes, sécher l'aubergine en tapotant. Badigeonner les tranches d'aubergine avec 1 c. à soupe d'huile d'olive et saupoudrer des deux côtés avec des herbes, du sel et du poivre. Sur une poêle chaude, ajouter 1 c. à soupe d'huile d'olive. Faites griller les tranches d'aubergines pendant environ 3-4 minutes de chaque côté. Retirer de la casserole. Une fois que les tranches d'aubergines ont refroidi un peu, étaler le Philadelphia. Superposez les légumes, en commençant par la roquette et en terminant par la tomate. Placez un autre morceau d'aubergine sur le dessus, le côté tartiné de Philadelphia vers le bas et appuyez doucement sur le sandwich. Épinglez les sandwiches avec un bâton de romarin et servez immédiatement.

VANDENBULCKE

Depuis 1900