

**« Pressé d'aubergines poivrons confits au brucciu et sardines marinées »**

*Pour 4 personnes*

*250 gr de brucciu, 2 aubergines, 2 grosses tomates, 4 poivrons, 4 sardines, roquette, citron confit, fleur de sel, poivre, ail, basilic, huile d'olive, balsamique blanc et piment d'Espelette.*

Faire mariner les tranches d'aubergines, les tomates et les poivrons mondés avec l'huile d'olive, l'ail et le basilic.

Faire mariner les sardines avec sel, poivre, piment d'Espelette, citron confit, balsamique blanc et huile d'olive.

Assaisonner le brucciu avec du sel et du poivre.

Cuire à l'huile d'olive les tranches d'aubergines pendant 3 minutes au four.

Monter dans une terrine par couches successives : aubergine, poivron et tomate. Mettre sous presse jusqu'au lendemain.

Détailler des carrés de 4 cm sur assiette. Déposer une quenelle de brucciu, la sardine marinée et la roquette.

**Recette proposée par :**

Philippe VIGNERON

La Chaumière  
89 Route des Forges  
88 000 CHANTRAINE

03,29,33,03,75