



*Temps de préparation : 45 mn.
Temps de cuisson : aubergines : 45 mn.
pommes de terre : 15 mn.*



Progression de bacon, aubergines en caviar et brunoise de pommes de terre à la menthe

Une recette de Ludovic GAUSSIN
Restaurant Universitaire des Beaux-Arts - Angers

• 700 g de bacon • 3 feuilles de brick • 300 g de tomates
• 800 g d'aubergines • 700 g de pommes de terre • 30 cl d'huile d'olive • 1 botte de menthe • 20 g d'ail • sel

- 1 Laver les légumes, filmer et conserver au frais.
- 2 Tailler des disques avec les feuilles de brick à l'emporte pièce et faire de même avec le bacon. Filmer et réserver au froid à 3°C.
- 3 Couper les aubergines en deux, les strier au couteau et les cuire au four en papillote à 190°C.
- 4 Préparer le caviar d'aubergines en retirant la chair encore chaude et la hacher au couteau. Refroidir en cellule. Incorporer l'ail. Filmer et réserver au froid.

Confectionner la fondue de tomates

Monder les tomates. Finir la fondue dans une russe et refroidir en cellule, filmer et réserver au froid.

Confectionner la brunoise de pommes de terre

- 1 Cuire la brunoise à l'anglaise. Egoutter et refroidir en cellule.
- 2 Incorporer l'huile d'olive et la menthe hachée puis filmer et réserver au froid.

Dresser

Dresser en alternant feuille de brick, disque de bacon, caviar d'aubergines, bacon, feuille de brick, brunoise de pommes de terre et ainsi de suite.
Terminer par une chips de bacon grillé.