



AUBERGINE, TOMATE MOZZARELLA

INGRÉDIENTS:

2 tomates
1 courgette
1 aubergine
4 brins de romarin
2 boules de mozzarella
100 gr de gros sel de mer
EldurApi Provencal herbs
huile d'olive

NÉCESSITE:

BBQ du four
Wood Wraps Alder
bois fumer
ficelle de boucher

SET UP:

chaleur indirecte

Coupez tous les légumes en tranches et salez l'aubergine avec du gros sel marin. Graissez ensuite la courgette avec de l'huile d'olive et saupoudrez généreusement de Provencal herbs et d'une pincée de sel.

Grillez ensuite les courgettes pendant 3 minutes à 180°C des deux côtés. Ajoutez un bois fumer via le woodchipper pour obtenir un subtil goût de fumée. Ensuite, retirez le sel de l'aubergine pour empêcher l'humidité de s'échapper et faites griller l'aubergine pendant 3 minutes des deux côtés. Coupez la mozzarella en tranches et disposez-les, avec les légumes et le romarin, sur le Wood Wrap en rangées et attachez-les avec de la ficelle de boucher.

Enfin, faites griller le Wood Wrap pendant 15 minutes à chaleur indirecte à une température de 180°C.

Conseil : servez avec un morceau de poulet frit ou avec de la sauce tomate.