

# Aubergine au chèvre et au miel



1 grosse aubergine  
miel d'acacia  
1/2 bûche de chèvre  
30g Gruyère râpé  
huile d'olive  
Paprika  
sel et poivre



Laver l'aubergine

La couper en rondelles d'un centimètre d'épaisseur environ.

Les entailler en croisillons avec un petit couteau bien tranchant.

Découpez en morceau le fromage de chèvre et déposez-les sur chaque tranches d'aubergines avec une pointe de miel

Verser l'huile d'olive en filet.

Ajouter le paprika

Parsemez de gruyère râpé

Poivrer et saler

Enfourner environ 15 à 20 min à 180°. La chair doit être fondante.

Régalez-vous!

Perrine MAISON MULIER – Diététicienne Nutritionniste – Sur Rendez-vous

8 rue des Ecoles – 51140 MUIZON – 06.35.91.52.47

e-mail : perrine.diet@orange.fr

[www.perrinediet.com](http://www.perrinediet.com) [www.facebook.com/perrinemaison](https://www.facebook.com/perrinemaison)