

Zeitschrift: Générations
Herausgeber: Générations, société coopérative, sans but lucratif
Band: - (2016)
Heft: 82

Rubrik: Recette : rouleaux d'aubergines au sérac

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 20.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Dans la cuisine d'Annick

Annick Jeanmairet propose des recettes de saison issues de son tout dernier ouvrage, *Pique-assiette invite les chefs*, le livre 3, aux Editions Favre. **Bon appétit!**



Rouleaux d'aubergines au sérac

Pour une dizaine de bouchées

- 1 belle aubergine
- 100 g de sérac de brebis (ou de vache)*
- 1 bouquet de basilic
- 1 gousse d'ail
- 1 petite cuillère de vinaigre balsamique
- Fleur de sel
- Poivre du moulin

* A défaut, opter pour une ricotta.

DR et Maria Komar

PRÉPARATION

Couper l'aubergine en tranches de 1 cm d'épaisseur dans le sens de la longueur. Les disposer sur une plaque et les **griller** 5 à 6 minutes de chaque côté sous le gril du four. **Laisser** refroidir. **Ecraser** le sérac à la fourchette, **assaisonner** avec de la fleur de sel et du poivre, **ajouter** 1 cs de basilic

ciselé, la gousse d'ail pressée et le vinaigre balsamique. Bien **mélanger**.

Tartiner les tranches d'aubergine avec la farce de sérac, **former** des rouleaux et les couper en deux. **Disposer** les bouchées sur un joli plat ou sur une ardoise. **Servir** à l'apéritif.

www.sr-medic.ch



- Vente & location de lits médicalisés
- Moyens auxiliaires
- Plate forme élévatrice
- Monte escalier

