



RUBIS COLA

MOT DE GRETA : « ON FAIT PLAISIR À TOUTES LES NONNE MANTOVANE ! »

Quand ... "tu vó fa l'Americano" mais tu te souviens que ... "tu si nato en Italie".

Et alors le whisky cola prend toute une autre dimension ...
Il devient transparent et absolument ... BOMBA !

Tu viens trinquer avec moi ?

INGRÉDIENTS

POUR 2 VERRES :

- 10cl Rubis Blanc
- 1 Illusio Cola
- 3 glaçons
- Rondelle de Citron
- Chef's touch :
- 1 aubergine
- 4 gousses d'Ail nouveau
- Pâtés de tomates séchées
- Thym
- 1 burrata 125gr
- Basilic
- Huile d'olive
- Sel et Poivre
- piment

RECETTE :

LES ÉTAPES :

1. Couper l'aubergine à la moitié et faire des incision obliques sur l'intérieur.
2. Sur une plaque à four, former deux « nids » avec le papier lu pour placer les aubergines en façon qu'elles ne bougent pas et restent bien plat.
3. Vider les gousses d'ail à la moitié et placer 4 pièces d'ail dans les aubergines à l'intérieur des incisions. Assaisonner avec l'huile d'olive (soyez généreux), sel, poivre, thym et piment.
4. Lancer la cuisson au four pour environ 35/40 minutes à 200°.
5. Laisser refroidir et étaler des pâtés de tomates séchées sur les aubergines, terminer avec la burrata, quelques feuilles de basilic et poivre.

Conseil : si vous n'aimez pas beaucoup l'ail vous pouvez l'enlever.

Préparation cocktail rubis blanc :

1. Dans un verre mettre les glaçons, le rubis blanc, la Illusio Cola et le rondelle de citron.

