

## **Баклажан, фаршированные прованскими овощами с томатным соусом и конфином из чеснока с тимьяном (200/70)**

В преддверие наступающей весны шеф-повар ресторана “Цифры” Александр Кутепов создал новое, лёгкое блюдо, которое считает в себе яркость и многообразие наступающего времени года, а лепестки ранних цветов на тарелке непременно подарит теплое весеннее настроение.



### **Ингредиенты**

- Баклажан 180гр
- Перец болгарский 40гр
- Лук репчатый 30гр
- Масло олеина 30гр
- Цукини 30гр
- Чеснок 20гр
- Тимьян 7гр
- Помидоры прунто 70 гр
- Черри помидоры 30 гр
- Розмарин 3гр
- Ржаной хлеб 5гр
- Морская соль 5гр
- Летние цветы 3 гр
- Сливки 30% 30 гр
- Томатный сок 50 гр



## Приготовление

Из баклажана нарезать ровную шайбу, с помощью ложки сделать углубление, слегка сбрызнуть маслом, посолить и запечь в духовке до полуготовности

На хорошо разогретую сковороду, влить растительное масло и обжарить на нём тимьян и чеснок, затем удалить их от туда, болгарский перец, цукини, репчатый лук нарезать мелким кубиком и обжарить на этом масле, в конце довести до вкуса соль, перцем и добавить сливки, помидоры пронто и мелко нарезанный тимьян

Помидоры черри слегка обжарить на растительном масле и довести до вкуса

Помидоры пронто и томатный сок соединяем в равных соотношениях доводим до кипения в конце добавляем розмарин, перетёртый с солью

Чашечку из баклажана наполняем обжаренными овощами ,слегка поливаем оливковым маслом с чесноком и запекаем в духовке при температуре 180°C 10 -15 минут.

### Для конфита из чеснока

Зубчики чеснока в чешуйках отвариваем в растительном масле, до размягчения с добавлением тимьяна

Запечённый баклажан выкладываем на тарелку ,отдельно в соусник наливаем томатный соус, украшаем веточкой розмарина, конфитом из чеснока, обжаренными черри помидорами, морской солью и лепестками летних цветов

Приятного аппетита!

Я надеюсь мой рецепт вам понравится, а приготовленное по нему блюдо, порадует вас в этот и так прекрасный весенний день



Александр Кутепов

