

# AUBERGINES GRILLÉES À LA CRÈME DE TOFU AU BASILIC

*1 grosse aubergine  
150g de tofu  
50g de pignons  
100g d'oignons hachés  
1 c. à c. de jus de citron  
1 bouquet de basilic  
1 c. à s. d'huile d'olive  
2 c. à s. de graines de pavot  
100g de chapelure  
1 gousse d'ail hachée  
sel - poivre*

*Trancher les aubergines et les saupoudrer de sel, pour les faire dégorger. Mixer le tofu, les pignons, l'oignon, le basilic (sauf quelques feuilles pour la garniture) avec l'huile d'olive et le jus de citron. Saler et poivrer au goût la crème ainsi obtenue. Griller les graines de pavot et les réserver. Rincer les tranches d'aubergines et les éponger soigneusement. Les griller ensuite à la poêle, dans un peu d'huile, de chaque côté. Mélanger la chapelure et l'ail, passer les tranches d'aubergines dedans et les faire à nouveau rôtir. Dresser les tranches d'aubergines, saupoudrées de graines de pavot et surmontées de la crème de tofu au basilic, ainsi que de quelques feuilles de basilic.*