

POUR 2 PERSONNES

AUBERGINES ACIDULÉES À LA MENTHE



Temps estimé : 50 min (20 min prépa / 30 min cuisson)

INGRÉDIENTS :

- 5 mini aubergines
- 2 gousses d'ail
- ½ bouquet de menthe
- 1 pincée de sucre
- 2.5 cl d'huile d'olive
- 2.5 cl de vinaigre balsamique
- Fleur de sel
- Poivre concassé
- Sel fin et poivre

PRÉPARATION :

Rincez et essuyez les aubergines. Laissez le pédoncule mais retirez les parties arrondies de chaque côté. Coupez-les en deux dans la longueur. Avec un couteau, incisez la chair.

Préchauffez le four sur th. 5-6 (170 °C).

Pelez les gousses d'ail. Coupez-les en fines lamelles. Effeuillez la menthe. Réservez les feuilles des 2 brins. Insérez 2 lamelles d'ail et des feuilles de menthe dans les incisions pratiquées.

Rangez les aubergines dans un plat à four.

Dans un bol, mélangez le vinaigre, 1 pincées de sel, le sucre et l'huile d'olive et poivrez.

Versez cette sauce sur les aubergines. Faites cuire 30 min au four en les arrosant fréquemment de vinaigrette. Laissez refroidir.

Dressez 5 demi mini-aubergines dans chaque assiette. Nappez de la vinaigrette de cuisson. Parsemez de feuilles de menthe, de quelques grains de fleur de sel et de poivre concassé.

BON APPETIT LES CHATS !