

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



15 MIN



30 MIN



4 P.



CRÉMANT BRUT

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

AUBERGINE ACIDULÉE À LA MENTHE

Ingrédients

- 4 petites aubergines
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet de menthe
- 5 cl d'huile de colza
- 5 cl de vinaigre balsamique
- 5 g de sucre
- Sel, poivre

Progression

- Laver et effeuiller la menthe. Eplucher les gousses d'ail. Laver les aubergines. Mélanger le vinaigre, le sucre, le sel, le poivre et l'huile de colza. Emulsionner au fouet.
- Parer les aubergines en laissant le pédoncule et en retirant les parties arrondies de chaque côté. Quadriller la chair.
- Détailler l'ail en fines lamelles. Dans des entailles insérer deux fines lamelles d'ail et dans les autres une feuille de menthe.
- Déposer la vinaigrette dans un plat allant au four. Y déposer les aubergines. Mouiller et arroser abondamment de la vinaigrette, assaisonner et mettre le plat au four préchauffer à 170° pendant 30 minutes environ. Arroser régulièrement les aubergines de la vinaigrette.
- A l'issue, laisser les aubergines et servir en les nappant du jus de cuisson en ajoutant de quelques feuilles de menthe et grains de sel.