

AUBERGINES À LA THAÏ

Chef : Frédéric Chesneau

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 25 min

INGRÉDIENTS

6 petites aubergines bien fermes
1 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 pincées de sel

L'assaisonnement :

2 cuil. à soupe d'huile d'olive
Le jus d'un citron vert
1 cuil. à soupe de vinaigre de riz blanc
1 cuil. à soupe de sauce soja
1 cuil. à soupe de nuoc mam (sauce poisson)
1 cuil. à soupe de gingembre frais râpé
1 cuil. à soupe de sucre
10 feuilles de menthe ciselées
1 tomate pelée, épépinée et coupée en petits dés



PRÉPARATION

- Recouvrez une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé et badigeonnez-la d'huile au pinceau.
- Taillez les aubergines en fines tranches dans le sens de la longueur. Disposez-les sur la plaque, salez très légèrement.
- Glissez au four réglé sur la fonction « Gril ». Laissez cuire 8 min environ, jusqu'à ce que les aubergines soient tendres.
- Préparez la sauce avec les ingrédients indiqués.
- Disposez les tranches d'aubergines encore chaudes sur un plat, nappez de sauce et servez tiède ou froid.