

AUBERGINES A L'ORIENTALE

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Pour 4 personnes

- 2 belles aubergines
- 2 cm de coupe de gingembre frais
- une poignée de coriandre fraîche
- 1 grosse gousse d'ail
- une poignée de raisins secs
- 1 cuillère à soupe de sucre
- sel, poivre



Préparation

Mettre au four les aubergines coupées dans le sens de la longueur au four, préalablement arrosées d'un filet d'huile d'olive, poivrées et salées au gros sel de Guérande (15 mn jusqu'à ce qu'elles soit dorées).

Pendant ce temps, hacher finement le gingembre, l'ail et la coriandre.

Quand les aubergines sont cuites, enlever la chair à la cuiller, la mettre dans le mixer ainsi que l'ail, le gingembre et la coriandre.

Mixer et rajouter de l'eau tiède (selon la consistance voulue), le sucre, les raisins, le sel le poivrer, mixer toujours.

À la fin, rajouter quelques raisins et feuilles de coriandre fraîches, placer au frigo pendant une heure et servir avec des flûtes (ausésame c'est le mieux !) ou du pain grillé.

