

Aubergines confites au gingembre



Ingrédients pour 4 personnes :

- 3 à 4 aubergines
- 12 cl d'huile d'olive
- 2 cl de vinaigre de Xérès
- 3 cl de vinaigre balsamique
- 1 petit morceau de gingembre
- 1 cuillère à soupe de miel
- sel, poivre, cannelle

Lavez les aubergines. Je ne les ai pas épluchées. Coupez-les en bâtonnets. Faites chauffer l'huile d'olive dans une wok ou cocotte, ajoutez les aubergines et cuisez à feu vif en remuant régulièrement une dizaine de minutes. Assaisonnez (sel, poivre, cannelle) et râpez le gingembre dessus. Versez le miel, mélangez bien pour enrober les légumes. Déglacez avec le Xérès, prolongez la cuisson de 5 mn environ puis versez le balsamique et chauffez à feu vif quelques instants encore.

Servez chaud ou froid.

Le Flo des saveurs Juin 2015