

Aubergines confites au vinaigre balsamique et chèvres rôtis

Préparation 15 mn

Cuisson 1h30

Les ingrédients pour 4 personnes :

4 petites aubergines

2 beaux fromages de chèvre demi-secs

15 cl de vinaigre balsamique

huile d'olive

Thym et origan

2 beaux chatons de poivre long

Couper les aubergines en 2 dans la longueur et les dorer à feu vif, côté chair dans de l'huile d'olive. Quand elles sont bien revenues, jeter l'huile et les mettre à cuire côté peau pendant 10 mn.

Verser le vinaigre balsamique sur les aubergines et les remettre à cuire côté chair, à feu très doux et à découvert pendant 1h. Surveiller la cuisson et rajouter un peu de liquide si nécessaire.

Quand les aubergines sont bien caramélisées, les saler et les mettre sur une plaque allant au four côté chair sur le dessus.

Couper les fromages de chèvre en tranches fines et poser celles-ci sur les aubergines, les saupoudrer de thym ou d'origan. Arroser d'un filet d'huile d'olive et cuire 10 mn à 250°.

Quand le fromage est fondu et doré, sortir les aubergines du four et les recouvrir de poivre long concassé.

Servir chaud avec une salade.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>