



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

AUBERGINES À LA VINAIGRETTE À L'AIL ET AU CUMIN, ACCOMPAGNÉES DE FÉTA ET DE FINES HERBES



TEMPS DE
PRÉPARATION

Moins de 1 heure

PORTIONS

2-4

INGRÉDIENT PRINCIPAL

Légumes

INGRÉDIENTS

- 2 – 3 aubergines moyennes, coupées en gros morceaux
- 3 cuillères à soupe (45 ml) d'huile d'olive
- Sel et poivre noir fraîchement moulu, pour assaisonner
- 3 gousses d'ail, avec la peau
- 1 cuillère à soupe (15 ml) de cumin moulu
- 2 cuillères à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- Jus et zeste d'un citron
- 100g de féta, émiettée
- 80g de pickles d'oignons rouges, pour servir
- Persil plat et menthe, hachés pour servir

MÉTHODE

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Dans un bol, mélangez les aubergines coupées dans l'huile d'olive, assaisonnez avec du sel et du poivre. Disposez, dans le plat rectangulaire en céramique Le Creuset, en une seule couche et ajoutez les gousses d'ail entières.
3. Enfournez pour 15 minutes, retirez, retournez les aubergines et faites à nouveau rôtir pendant 10 à 15 minutes. Retirez du four. Si les aubergines sont dorées de chaque côté et tendres, elles sont prêtes. Retirez l'ail du plat, ajoutez-le dans un bol en retirant au préalable les peaux et écrasez les gousses à l'aide d'une fourchette. Mélangez avec le cumin, de l'huile d'olive, le zeste et le jus d'un citron selon vos préférences.
4. Arrosez les aubergines du mélange, ajoutez la féta émiettée, les pickles d'oignons rouges et les herbes fraîchement hachées.
5. Pour préparer rapidement les pickles d'oignons rouges, il suffit de mélanger les oignons rouges tranchés dans un bol pendant 10 secondes (avec les mains) avec le jus d'un demi-citron et une généreuse pincée de sel.
6. Astuce du cuisinier : ajoutez un filet d'eau et 30 g d'herbes de Provence dans un mixeur avec la vinaigrette au cumin pour obtenir une vinaigrette d'un vert éclatant.

Copyright Image/Recette © 2021 Le Creuset ; www.lecreuset.com