



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux

Aubergines rôties aux anchois et origan d'inspiration Ottolenghi

 Pour 4 personnes

 Très facile

 45 min

1.40€ La portion (prix indicatif)



Il existe mille et une façon de cuisiner des aubergines rôties, celle-ci est aux anchois et à l'origan.

Les ingrédients

- **3 pièce** de Aubergine
- **20 g** de Filet d'anchois à l'huile
- **1 gousse** de Ail
- **1 c à s** de Vinaigre de vin blanc
- **6 c à s** de Huile d'olive
- **4 brin** de Persil plat frais
- **4 brin** de Origan frais

Étapes de préparation



Préparation : 10 min



Cuisson : 35 min



Attente : 0 min

- 1** Préchauffez votre four à 205°C en chaleur traditionnelle. Préparez une ou deux grandes plaques de cuisson recouvertes de papier sulfurisé huilé uniformément (2 càs d'huile d'olive).
- 2** Rincez 3 aubergines sans les éplucher. Coupez des rondelles (ou des tranches selon vos préférences) de 2 cm d'épaisseur. Si vous avez le temps, trempez-les dans l'eau pendant 20 minutes, pour réduire le côté amer. Placez les rondelles en une couche. Arrosez d'huile d'olive (env. 2 càs) et salez. Enfouez +/- 30 minutes.

À mi-cuisson, intervertissez les plaques si vous en avez utilisé deux, pour une cuisson uniforme.

- 3 En parallèle, préparez la sauce aux anchois en mettant peu à peu les ingrédients dans un bol :
 - hachez finement 20 g de filets d'anchois à l'huile
 - hachez 2 gousses d'ail.Ajoutez 1 càs de vinaigre de vin blanc et du poivre. Mélangez.
Versez 2 càs d'huile d'olive en mélangeant. Mettez de côté.
- 4 Hachez les feuilles de 4 brins de persil et 4 brins d'origan.
- 5 Sortez les aubergines du four quand elles sont bien dorées et fondantes.
- 6 Vous pouvez au choix :
 - mélanger les aubergines, les herbes et la sauce aux anchois dans un bol
 - répartir les aubergines dans des assiettes et laisser chacun ajouter les herbes et la sauce dessus.C'est prêt !

Accompagnez ces aubergines rôties de pain de campagne grillé, délicieux en tartine !