

SALADE FROIDE-TIEDE D'AUBERGINE

Pour 4 personnes
Préparation : 5 min
Cuisson : 10-15 min



500 g d'aubergines

1 cuillère à soupe d'huile végétale (normalement huile de sésame grillé qui ne supporte pas trop la chaleur, on peut choisir d'en rajouter un peu après cuisson de tous les ingrédients)

1 cuillère à café d'huile au chili

2 cuillères à soupe d'ail finement haché

1,5 cuillère à soupe de gingembre frais finement haché

3 cuillères à soupe de ciboule ou oignon nouveau finement haché

2 cuillères à soupe de sauce soja légère

1 cuillère à soupe de sucre

1 cuillère à soupe de vinaigre noir de riz chinois

Coriandre fraîche pour accompagner

- 1 Couper les aubergines non pelées en gros dés de 5 cm. Les mettre dans un plat pour micro-onde, y verser 2 cuillères à soupe d'eau et faire cuire 7 min environ selon la puissance de votre four. Elles doivent être tendres. Les égoutter.
- 2 Préparer la sauce : faire chauffer un wok, ajouter l'huile végétale et l'huile au chili. Quand elles commencent à fumer, ajouter l'ail et le faire sauter 30 s.
- 3 Ajouter le reste des ingrédients, bien mélanger et faire sauter 1 min. Retirer le wok du feu et laisser refroidir la sauce.
- 4 Peu de temps avant de servir, arroser les aubergines de la sauce et bien mélanger.
- 5 Décorer de coriandre et servir immédiatement.