

# Aubergines saumurées, rôties, à la Turc |

**Recette pour 12**

## **Description**

Une technique de préparation qui accompagnera la garniture du plat Imam Bayildi.

## **L'astuce du chef**

Utilisez comme un plat vous pouvez tout simplement saumurer les aubergines entières. Pelez-là une fois sur deux sur tout son contour. Une aubergine par personne avec sa garniture cela vous fera un bon plat végétarien ou vegan.

## **Ingrédients**

### Aubergines saumurées

- 2 Unité(s) Aubergine
- Sel et poivre

## **Préparation**

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**
- Temps de repos **60 mins**

### Aubergines Saumurées

Gardez la queue ou la tête de l'aubergine.

Épluchez l'aubergine de la queue vers le bas, alternez le coup d'économe pour obtenir (chair, peau, chair, peau etc..) ou noir, blanc, noir, blanc etc...

Gardez la tête (queue) des aubergines, coupez-les en deux sur la longueur (ou hauteur)

Dans un grand bol, déposez les moitiés d'aubergine, assaisonnez de sel suffisamment sur toutes les surface, puis recouvrez (immergez) les aubergines avec une eau froide.

Laissez-les comme ça durant 1 heure.

### Aubergines rôties

Prenez les moitiés d'aubergine une à une et pressez-les légèrement entre vos mains à l'aide d'un linge.

Posez-les sur plaque allant au four avec un papier parchemin.

Arrosez d'un filet d'huile d'olive et sel, placez-les dans le four durant 20-25 minutes à 400F.

**Bon appétit!**