



Recette

Aubergines rôties à la menthe et au vinaigre

Super facile, super bon

20 Min.

Temps de préparation



20 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

QUANTITES

2 aubergines, en tranches de 1 cm d'épaisseur

2 cc de sel

100 g de farine blanche

1 à 2 dl d'huile d'olive

1 dl de condimento bianco

1 botte de menthe, en fines lamelles

Voici comment faire

1 de 1

PRÉPARATION Répartir les tranches d'aubergines sur une plaque, saler des deux côtés et laisser reposer pendant 20 minutes. Très bien tamponner avec du papier absorbant. Tourner les aubergines dans la farine et faire tomber la farine excédentaire en les secouant. Faire rôtir par portion les aubergines pendant 2 à 3 minutes dans l'huile chaude, sortir et tamponner avec du papier absorbant. Verser le vinaigre sur les aubergines pendant qu'elles sont encore chaudes et garnir avec la menthe.

CONSEIL Les aubergines peuvent être dégustées avec des tranches de jambon cru ou comme snack avec du pain.