Tartare d'aubergines

Rezept für 4

Ingrédients

2 aubergines, coupées en 4 tranches dans la longueur
2 dl huile d'olive
Sel, poivre
1 cc basilic, coupé en fines lanières
1 cc persil plat, grossièrement haché
1 cc ciboulette, coupée fin
1 cc échalote, hachée fin
1 gousse d'ail écrasée (facultatif)

Préparation

Disposer les tranches d'aubergines sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faire de petites entailles avec un couteau pointu et enduire généreusement d'huile d'olive. Assaisonner de sel et de poivre du moulin. Enfourner la plaque dans l'espace de cuisson, niveau 1, et sélectionner le programme GourmetVapeur (G12). Retirer les aubergines de l'espace de cuisson, retirer la peau et hacher grossièrement la chair. Mélanger la masse d'aubergines avec les herbes, l'échalote et l'ail, puis saler et poivrer à volonté. Donner une forme à l'aide d'un cercle, d'une tasse ou de 2 cuillères.

Anrichten

Cuisson

Sélectionner le programme GourmetVapeur (G12).

Zug, August 2012