

La surprise d'aubergines glacées de Sandrine

Recette de Sandrine, Ferme Arnaud à Mérindol les Oliviers Drôme provençale



Ingrédients

4 aubergines moyennes ou 2 grosses

1k500 à 2 kg de tomates ou + (N'hésitez pas en faire suffisamment vous pourrez toujours utiliser la sauce tomate le lendemain avec un autre plat ou la stériliser. Augmenter aussi les autres ingrédients)

25 cl de vin blanc + ou – suivant la quantité de tomates

3 à 4 gros oignons idem + ou -

8 gousses d'ail idem + ou -

Thym, laurier, origan etc.... épices et herbes à votre convenance, l'essentiel est que votre sauce soit bien relevée

Sel, poivre

Préparation

Préchauffer le four à 250°

Mettre les aubergines entières à cuire durant 30 à 40 minutes selon leur taille

Pendant ce temps préparer la sauce tomate

Faire fondre les oignons émincés, ajouter les tomates coupées et épépinées, l'ail coupée grossièrement et toutes les épices et herbes à votre convenance, la faire compotée doucement, en ajoutant le vin blanc petit à petit, la durée de cuisson peut-être plus élevée que celle des aubergines

Mixer grossièrement avec un mixeur plongeur

Sortir les aubergines du four, les laisser tiédir, les éplucher, les laisser entières, les mettre dans la sauce tomate et faire cuire doucement le tout une demi-heure environ

Mettre au fond d'un plat de service, une couche de sauce tomate, les aubergines, puis recouvrir le tout de sauce tomate

Laisser refroidir et mettre au réfrigérateur une nuit, recouvert d'un film alimentaire

Consommer ce plat glacé