

AUBERGINES



Laver les aubergines et les couper en tronçons de 2 cm sur la largeur.

Les mettre dans un récipient allant au four micro-ondes avec un tout petit peu d'eau.

Laisser tourner pendant 8 mn à puissance maximale.

Ensuite, dans une sauteuse, mettre de l'huile de tournesol et faire dorer les aubergines sur les deux faces.

Les mettre dans une boîte et saler poivrer (légèrement) au fur et à mesure .

Ensuite, pour servir, disposer sur un plat et faire un mélange : huile d'olive, vinaigre balsamique, sel, poivre, persil et ail frais haché et badigeonner les aubergines.

Ces aubergines se mangent de préférence froides.