

## Aubergines Grillées



*Calie Cuisine*

**Type :** Plat léger plaisir

**Difficulté :** Facile

**Durée :** 5 minutes + 30 min de cuisson

**Ingrédients :** pour env. 4 pers.

4 Aubergines

1 Citron (ou jus de citron)

1 gousse d'ail (ou de l'ail congelé)

1 échalote (ou de l'échalote congelé)

fac. : Des herbes de Provinces

~~sel et poivre~~

**Préparation :**

- ✓ Coupez les aubergines en deux après les avoir lavées et avoir retiré l'extrémité.
- ✓ Disposez-les sur du papier sulfurisé sur une plaque à four, striez le dessus (la chair) avec un couteau jusqu'à la peau.
- ✓ Citronnez-les et arrosez-les d'herbes de Provinces (fac.) et assaisonnez selon votre goût (salez et poivrez si vous voulez)...
- ✓ Mettez au four jusqu'à ce que les aubergines soient grillées (env.30min selon la taille des aubergines)...
- ✓ Dégustez-les à la sortie du four, arrosé de jus de citron et saupoudré d'ail pilé et d'échalote.

**Pour le respect de mes recettes merci de ne pas les publier sous votre pseudo.**

**<http://caliecuisine.canalblog.com>**