



AUBERGINES CONFITES AU MIEL, CURRY, AIL ET CITRON

CONFIT



Pour 4 personnes

Très facile

Préparation: 10 mn

Cuisson: 1h30

- 4 belles aubergines (pour une fois pas trop fines)
- 1 citron confit
- 2 gousses d'ail détaillées en fines lamelles
- 4 càs de miel liquide (au besoin, le ramollir au micro-ondes)
- Le jus de 1 citron jaune
- 5 cas d'huile d'olive
- 1 càc de curry
- sel et poivre

Préchauffer le four à 180°.

Laver, sécher et couper les aubergines en quatre dans le sens de la longueur. Les poser côté peau sur une plaque. Les entailler en diagonale de quelques coups de couteau et glisser les lamelles d'ail dans ces entailles.

Détailler le citron confit en petits dés et parsemer la chair des aubergines avec.

Saupoudrer le tout avec le curry. Arroser avec le miel, l'huile d'olive, et le jus de citron. Saler et poivrer.

Enfourner pour 1h30 en arrosant les aubergines de temps en temps avec le jus rendu et en réduisant un peu la température à mi cuisson si elles ont l'air de se dessécher un peu.