



Aubergines rôties



4



1 h



Facile

Ingrédients



4 aubergines



2 gousses d'ail



10 cuillères à soupe d'huile d'olive



1 cuillère à café de paprika



1 cuillère à café de sel



1 cuillère à café de poivre

Préparation

Étape 1 :

Préchauffer le four à 180°C.

Étape 2 :

Laver les aubergines et les sécher. Éplucher les gousses d'ail, écraser-les et mélanger avec le paprika, le sel, le poivre et l'huile d'olive dans un récipient.

Étape 3 :

Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur. Quadriller les aubergines au couteau afin d'obtenir une meilleure cuisson.

Étape 4 :

Badigeonner les aubergines à l'aide d'un pinceau. Déposer vos aubergines côté quadrillé vers le haut sur une grille.

Étape 5 :

Enfourner et laisser cuire 40 à 45 minutes en retournant à mi-cuisson. (temps donné à titre indicatif, pouvant différer selon la taille de l'aubergine)

Conseil du chef : accompagner les aubergines d'une grillade ou de houmous.

**Recette proposée par le Chef James Franck
Restaurant 56 rue de Lille**

Vous satisfaire chaque jour