

Aubergines rôties aux anchois de Yotam Ottolenghi

Ingrédients

- 4 aubergines
- 50 ml huile d'olive
- 30 g de filets d'anchois
- 1 c à s de vinaigre de vin blanc
- 1 petite gousse d'ail
- Origan ou de basilic
- Sel, poivre



Les étapes

- Laver les aubergines et les détailler en tranches de 2 cm d'épaisseur.
- Les disposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonner d'huile d'olive sur les deux faces. Saler et enfourner 35 minutes dans un four préchauffé à 220° C chaleur tournante. Retourner à mi-parcours pour que les tranches soient dorées sur les deux faces.
- Retirer du four et laisser refroidir.
- Dans un cul de poule, mélanger les filets d'anchois finement ciselés, la gousse d'ail hachée, le vinaigre, et l'huile restante. Assaisonner.
- Au moment de dresser, ajouter les tranches d'aubergine cuites et mélanger délicatement.
- Parsemer de basilic ciselé et servir

Source : <https://cuisineenfolie.com/2021/09/12/aubergines-roties-aux-anchois/>