Aubergines confites au citron

Bonjour à toutes et tous,

La période des vacances d'été semble s'approcher de la fin. Cela reprends au travail, il y a plus de monde sur les routes et il y a des senteurs de rentrée dans l'air. Mais que diriez vous d'une recette facile pour prolonger l'été ?

L'aubergine, légume d'été par excellence est un des légumes favoris de mes gourmands et peut importe la forme avec laquelle vous la présenter. Cela doit tenir de sont moelleux et de son goût délicat. Alors je n'hésite guère à l'utiliser pour proposer un accompagnement de légumes dès que sa saison arrive. J'ai pour habitude de préparer une sorte de poêlée d'aubergines ou l'étonnant « *poivrons et aubergines au four*« . Ces recettes sont appréciées et on le mérite d'être préparées vite.

Mais cette année, pour changer un peu des classiques, je me suis mise en quête d'autres types de recettes. J'ai notamment aperçu des idées de tranches d'aubergines confites qui présentaient bien. C'est simplement de l'aubergine découpée en tranches, lustrée d'huile d'olive, garnie d'aromates et cuites au four. J'ai donc tenté avec différents assaisonnement avant que mes gourmands n'élisent leur favori : ail, citron et origan. Le résultat sont des tranches fondantes et parfumées qui s'accompagnent aussi bien de volaille, de poissons, de pois chiche ou de tofu pour les veggies. Le seul inconvénient de la recette est que cela mobilise toutes vos plaques de cuisson pour le four d'un coup, mais est ce vraiment problématique ?

Bref, j'avais dont envie de partager avec vous cette recette d'aubergines confites au citron. Vous verrez, c'est vite préparé et change des autres recettes. J'espère que cela vous plaira. Bonne journée !

- Aubergines confites au citron -
© Au Fil du Thym

Recette: Aubergines confites au citron

Saison de la recette : Juillet à Octobre
Temps de préparation : 10 minutes
Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 2 aubergine ((grosses))
- 1 citron
- 2 branches d’origan
- 2 gousses d’ail
- huile d’olive
- sel et poivre

Réalisation

1. Lavez les aubergines, retirez le pédoncule. Coupez les en tranches d’un bon centimètre d’épaisseur dans le sens de la longueur. Pour vous faciliter le découpage, n’hésitez pas à 1) Retirez une tranche d’aubergine sur un des côtés pour pouvoir caler l’aubergine à plat. 2) Découper ensuite à l’horizontale
2. Disposez les tranches d’aubergines sur une ou plusieurs plaque de cuisson four recouverte d’une feuille de cuisson. Lustrez avec de l’huile d’olive (L’idéal est de le faire au pinceau).
3. Coupez le citron en tranches. Épluchez l’ail puis coupez

le en bâtonnets. Lavez et effeuillez l’origan. Répartissez ces ingrédients sur ces aubergines. – Salez et poivrez
4. Enfournez pour 10 minutes à 180°C sans couvrir puis 15 à 20 minutes toujours à 180° en couvrant les tranches pour éviter qu’elles ne brûle. Adaptez la durée de cuisson en fonction de l’épaisseur de vos tranches.
5. Servez ces tranches d’aubergines confites aussitôt.

Astuces

- *Conservation :* Vous pouvez placer les tranches d’aubergine confite dans une boîte plastique après cuisson, et conserver jusqu’à 48. Réchauffez au micro onde ou au four à couvert.
- *Variantes :* Vous pouvez faire évoluer la recette avec les assaisonnement de votre préférence : herbes de Provence, ail, ..
- *Couleur :* Utilisez une aubergine violette et une blanche pour disposer de plusieurs couleurs dans l’assiette

Aubergines confites au citron

Découvrez aussi

Des idées d’accompagnements d’été

- Tian d’aubergines au pesto
- Crumble de légumes d’été
- Compotée courgettes et tomates

Compotée courgettes tomates