

Conserve d'aubergines au thym

Bonjour à toutes et tous,

Si comme moi, vous avez des adorateurs d'[aubergines](#) à la maison, vous devez connaître la « *traversée du désert* » entre octobre et début juillet liée à l'absence d'aubergines. Ils sont malheureux au possible de ne pas retrouver (de temps en temps) un petit brin de la douce saveur de ce légume d'été. L'été dernier, pour pallier à ce manque, j'ai donc grillé et congelé quelque kilos d'aubergines pour en disposer l'hiver. Cependant, une fois ressorties du congélateur, elles se sont révélées fadasses et sans texture. Un vrai fiasco...

Cette année, donc, je suis passée à l'essai des conserves sous forme de crème/caviar d'aubergines, qui pourra être ré-utilisé pour garnir tartes ou lasagnes. Et puis, la semaine dernière, dans mon livre « *Recettes d'Italie – Collection Fait Maison* » aux Éditions Hachette », j'ai trouvé une recette de « *Conserve d'aubergines au thym* » qui semblait répondre à mes besoins. J'ai profité de ce week-end pour en préparer quelques conserves d'aubergine, en espérant bien que cela préserve la saveur de mes légumes.

Je vous partage la recette au cas où comme moi, vous cherchez des idées pour conserver ce légume d'été. Bonne journée !

PS : pour d'autres idées de conserves d'été, [consultez cette page](#)



(C) AU FIL DU THYM

Conserve d' aubergines thym et à l'huile d'olive

Recette : Conserves d'aubergines au thym (aubergines à l'huile)

Saison de la recette : Juillet à Début Octobre

Temps de préparation : 15 minutes x2

Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients

Pour environ 2 bocaux de 500 ml :

- 1 kg d'aubergines
- 3 gousses d'ail
- 4 branches de thym
- huile d'olive (comptez environ 500ml)
- sel et gros sel

Réalisation

Étape 1 : Préparation des aubergines

1. Lavez vos aubergines, retirez le pédoncule. Coupez les en tranches de 0.5 cm d'épaisseur.
2. Déposez les sur une plaque, parsemez les généreusement de gros sel et laissez les dégorger au minimum une heure.
3. Au bout de ce temps, retirez le gros sel, puis faites les cuire 5-6 minutes dans de l'eau bouillante.
4. Mettez les aubergines dans un égouttoir et laissez les égoutter une bonne heure.
5. Épluchez l'ail puis faites blanchir les gousses d'ail 10 minutes dans de l'eau bouillante et égouttez les également.

Étape 2 : Préparation des bocaux.

1. Lavez soigneusement vos bocaux, puis ébouillantez les (soit vous les plongez quelques instants dans une casserole d'eau bouillante, soit vous versez dedans de l'eau bouillante et laissez 2 min, au choix). Une fois ébouillantés, n'essuyez pas l'intérieur. Si vous utilisez des bocaux avec couvercle séparé, pensez bien à ébouillanter aussi le couvercle.
2. Remplissez vos bocaux avec vos tranches d'aubergines,

ajoutez l'ail et le thym.

3. Remplissez d'huile d'olive jusqu'à recouvrir les aubergines puis fermez les bocaux.

Conservation : Ces conserves aubergines se gardent jusqu'à 3 mois, **au frais et à l'abri de la lumière (cave)**. Une fois ouverts, placez au frais et consommez dans la semaine.

Astuces :

- **Utilisation** : Les aubergines en conserve iront bien dans des plats cuisinés (lasagnes, gratins, poêlées). Évitez de les servir en « trucs à picorer » car leur côté mou peu rebuter. Égouttez bien avant utilisation.
 - Il n'est pas nécessaire de disposer de bocaux « spéciaux stérilisation » pour la conservation : des bocaux en verre types conserves de haricots vers, confitures, etc sont suffisants.
 - Variez les assaisonnements dans vos conserves en disposant d'autres herbes sèches, des épices, etc
-