

AUBERGINES AU FOUR

Le marché :

- 1 aubergine par personne, 1+1/2 si elles sont petites, 1/2 si ce sont des monstres. Les "blanches", en fait veinées de blanc et violet sont les meilleures, les violettes longues conviennent bien, on évitera les rondes qui ont souvent des pépins. Le principal est qu'elles soient brillantes, fermes, sans taches et le pédoncule bien vert.
- Huile d'olives
- Sel, poivre

Réalisation:

- Laver et essuyer les aubergines, ne pas les peler et laisser le pédoncule (c'est plus joli).
- Les couper en deux dans la longueur.
- Huiler généreusement la chair à l'huile d'olives, l'inciser en quadrillage profondément sans entamer la peau, saler, poivrer.
- Disposer tel quel dans un plat, peau dessous, et enfourner à 200° C jusqu'à belle coloration, on juge la cuisson en piquant avec un couteau (environ 20 minutes).

Nota :

- Ca se mange nature à la cuillère.