



# AUBERGINE

RECETTES DE JOËLLE TROTTIER - CAFÉ PARVIS

LES FERMERS

## AUBERGINES CONFITES

### INGRÉDIENTS

- 4 tasses (1 l) d'huile d'olive
- 4 tasses (1 l) d'huile végétale
- 3 ou 4 aubergines
- 2 gousses d'ail, coupées en 2
- 1 oignon, coupé en 4
- Piment fort, au goût (facultatif)
- Herbes fraîches, au goût (tiges de basilic, estragon, sauge, etc.)

### ÉTAPES

- Préchauffer le four à 300 °F (150 °C).
- Dans un bol, mélanger l'huile d'olive et l'huile végétale.
- Dans un plat allant au four, déposer tous les autres ingrédients et couvrir du mélange d'huiles. L'huile doit recouvrir complètement les aubergines.
- Couvrir le plat et mettre au four.
- Après 45 minutes de cuisson, vérifier la texture des aubergines. Elles devraient être tendres. Au besoin, les laisser plus longtemps au four.
- Lorsque les aubergines sont tendres, les sortir du four et les laisser tempérer.

### NOTES

- Servir avec des aubergines marinées tranchées, des quartiers de tomate, de la purée de jalapeno et du fromage de bufflonne, ou encore en salade ou en accompagnement.
- On peut conserver le mélange d'huile aromatisée pour d'autres recettes (vinaigrette, d'autres aubergines confites ou la recette d'aubergines marinées).

## AUBERGINES MARINÉES

### INGRÉDIENTS

2 ou 3 aubergines

Sel

2 tasses (500 ml) du mélange d'huile végétale et d'olive de la recette d'aubergines confites

Ail, haché finement, au goût

Piment fort, haché finement, au goût

Herbes fraîches (basilic, estragon, sauge, ciboulette, etc.), hachées finement, au goût

3/4 tasse (180 ml) de vinaigre de vin rouge

1/4 tasse (60 ml) de miel

### ÉTAPES

Peler les aubergines et les couper en bâtonnets.

Déposer les aubergines dans une passoire et les couvrir généreusement de sel, un peu plus que si on allait les manger.

Déposer la passoire dans un bol et laisser les aubergines dégorger toute une nuit au réfrigérateur.

Jeter le liquide accumulé au fond du bol.

Si les aubergines sont trop salées, les rincer avant de poursuivre la recette.

Dans un bol, mélanger les aubergines, le mélange d'huiles, l'ail, le piment fort, les herbes, le vinaigre et le miel. Ajuster l'assaisonnement.

### NOTES

Servir avec des aubergines confites, des quartiers de tomate, de la purée de jalapeno et du fromage de bufflonne, ou encore dans une salade ou en sandwich.

Les aubergines marinées sont encore meilleures le lendemain.

## PURÉE DE JALAPENO ET ESTRAGON

### INGRÉDIENTS

Huile végétale

6 piments jalapeno

1 tête d'ail, épluchée

1 oignon, émincé

2 bouquets de persil (environ 2 tasses – 500 ml)

4 bouquets d'estragon (environ 1 1/2 tasse – 375 ml)

Sel et poivre

### ÉTAPES

Faire revenir les jalapenos, la tête d'ail et l'oignon dans 1 c. à soupe d'huile.

Une fois les piments un peu colorés, ajouter de l'huile végétale à mi-hauteur et laisser cuire à feu doux, jusqu'à consistance très molle. Laisser refroidir.

Passer le contenu de la poêle au mélangeur avec le persil et l'estragon jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Assaisonner.