

Aubergines grillées

Aubergines grillées

Vos aubergines, une gousse d'ail, quelques feuilles de menthe, huile d'olive, vinaigre sel poivre

Aubergines grillées

Vos aubergines, une gousse d'ail, quelques feuilles de menthe, huile d'olive, vinaigre sel poivre

Coupez les aubergines en rondelles d'un demi-centimètre, salez-les et laissez reposer une demi-heure. Après les avoir bien essuyés, grillez les sur un feu de bois ou à la poêle

Auparavant, préparez un mélange d'huile d'olive, vinaigre, sel, poivre et feuille de menthe. Arrosez les aubergines pendant la cuisson.

Déposez les aubergines dans les aubergines sur un plat et arrosez-les avec le reste de la sauce.

Servez frais après avoir laissé reposer.