

# Aubergines thaïe à la vapeur

Pour 4 personnes :  
500 g d'aubergines thaïes,  
1 c. à soupe de graines  
de sésame,  
1 c. à soupe d'huile  
de sésame,  
1 c. à soupe de tamari,  
1 bouquet de coriandre.



Enlever le pédoncule des aubergines, les laver et couper les plus grosses en deux dans la hauteur.

Déposer les aubergines dans le panier d'un cuit vapeur et les cuire environ 15 mn jusqu'à ce qu'elles soient tendres (vérifier avec la pointe d'un couteau).

Pendant ce temps, torrifier les graines de sésame à sec dans une poêle antiadhésive (attention, cela brûle très vite !).

Quand les aubergines sont cuites, les transférer dans le plat de service et les arroser avec l'huile de sésame et le tamari. Mélanger et parsemer dessus les graines de sésame et environ 2 c. à soupe de coriandre fraîche hachée.

Servir aussitôt en accompagnement d'une viande sautée — par exemple : la dinde au saté — ou de poisson.