



MILLE FEUILLE D'AUBERGINES A LA CARDAMOME AUX CREVETTES ET LEUR BALSAMIQUE



Pour 6 personnes :

3 aubergines, 3 petits oignons nouveaux, 1 tomate

30 crevettes décortiquées

Les grains de 3 graines de cardamome

Vinaigre balsamique réduit en caramel léger (ou le vrai condiment, hors de prix, mais fabuleux!)

Huile d'olive, Sel et poivre

Laver les aubergines, mais ne pas les éplucher. Dans les parties les plus larges, couper 12 tranches d'aubergines d'environ 5mm d'épaisseur. Les badigeonner d'huile d'olive et les faire cuire et griller à la poêle. Saler un peu et réserver.

Eplucher le reste des aubergines et les détailler en petits dés. Dans la poêle ayant servi à cuire les tranches, remettre un peu d'huile et faire fondre les oignons, ajouter les dés d'aubergines, la tomate pelée et la cardamome. Laisser compoter doucement pour obtenir une purée. Si besoin est, rajouter un peu d'eau en cours de cuisson. Mixer, vérifier l'assaisonnement et réserver.

Finition:

Cuire les crevettes quelques secondes dans un peu d'huile chaude, réchauffer les rondelles d'aubergines et la purée épicée. Faire le montage en posant une tranche d'aubergine grillée, un peu de purée à la cardamome.

Poser quelques gouttes de caramel de balsamique tout autour.