



B A B A L I

Couleur Kémia

<http://couleurkemia.canalblog.com/>



Aubergine en Scabèche

Pour 4 personnes

2 aubergines
1 piment de cayenne,
2 càs de vinaigre de vin,
1 càc de paprika et une de cumin,
1 càs de farine,
6 gousses d'ail,
Huile d'olive,



Couper les aubergines dans le sens de la longueur en tranche régulière. Les réserver dans une terrine

Les faire revenir dans de l'huile d'olive.

Préparer la scabèche : faire revenir les gousses d'ail écrasées dans l'huile d'olive. Ajouter le paprika, le piment et le sel, thym, romarin. Ajouter le vinaigre ainsi que le cumin. Poursuivre la cuisson quelques minutes.

Verser le scabèche sur les aubergines et réserver au frigo pendant 2 heures.

Dressage

Disposer 3 tranches en éventail, ainsi qu'une gousse d'ail confite à l'escabèche et un brin de thym.

Couleur Kémia