

Aubergines à la féta, noisettes et citronnelle



Adapté de la recette des aubergines à la féta, aux noisettes et à la citronnelle des frères Delacourcelle

Pour 2 personnes

2 aubergines
100 à 125g féta
1 tige citronnelle
1 petit piment rouge thaï
1 jus de citron
2 à 3 ccafé sauce soja ou shoyu
100ml (environ 6 csoupe) huile noisette
1 grosse poignée de noisettes entières décortiquées
huile olive

Mettre le bbq à chauffer.

Commencer par torréfier les noisettes à sec dans une poêle. Réserver.

En même temps, préparer les aubergines. Les laver puis les couper en longues lamelles d'environ 1cm d'épaisseur en éliminant la 1ère et la dernière lamelle qui sont globalement de la peau.

Huiler à l'huile d'olive les 2 faces des aubergines. Mettre les aubergines à griller sur le bbq très chaud. Laisser cuire en retournant à mi-cuisson. Les aubergines doivent être cuites mais pas sèches. Réserver.

Pendant ce temps toujours, préparer la sauce. Mélanger le jus de citron et l'huile de noisette. Peler la tige de citronnelle et la couper en rondelles les plus fines possibles, ajouter à la sauce. Laver le piment, ôter les graines et les jeter, hacher la chair menu. Ajouter à la sauce. Ajouter la sauce soja ou shoyu ccafé par ccafé en mélangeant et goûtant à chaque addition jusqu'à trouver le goût parfait.

Verser les noisettes torrifiées refroidies sur une planche, les concasser très grossièrement.

Disposer sur chaque assiette 4 lamelles d'aubergine encore tièdes, déposer environ 1/4 de la vinaigrette à la citronnelle dessus, émietter la féta, saupoudrer de noisettes concassées, terminer par le reste de la vinaigrette.