

RECETTE REGIONALE de la Calabre

Brusquette d'aubergines – Bruschetta di melanzane

Ingrédients pour 6 personnes

2 aubergines
2 gousses d'ail
une dizaine de feuilles de basilic
5 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de vinaigre de pomme (à défaut, vin blanc)
Sel

Ustensiles: Une sauteuse



Préparation:

Coupez les aubergines en tranches d'1/2 cm d'épaisseur. Salez les légèrement, déposez les dans une passoire et laissez les une demi-heure. Pendant ce temps, détaillez finement le basilic et l'ail. Mélangez bien le tout avec le vinaigre et 4 cuillères à soupe d'huile. Rincez les aubergines et essuyez les. Chauffez le restant de l'huile d'olive dans une sauteuse. Faites revenir les aubergines des deux cotés jusqu' à ce qu' elles aient une belle couleur dorée. Retirez du feu. Égouttez les bien de l'huile. Déposez les sur un grand plat (ou deux). Laissez tiédir. Avec un pinceau de cuisine, répartissez la vinaigrette sur les aubergines. Mettez au frigo pour une dizaine d'heures. Sortez quelques instants avant de servir sur des tranches de pain grillées, en brusquette.