Tartare d'aubergines

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	30 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Préparation

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 230 °C avec Air chaud + vapeur

Piquer à plusieurs reprises les aubergines à l'aide d'un couteau ou d'une brochette et les disposer sur une plaque à gâteaux tapissée de papier sulfurisé. Enfourner la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

2 aubergines

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud + vapeur 230 °C pendant 20 min

1 gousse d'ail

Une fois le temps écoulé, ajouter la gousse d'ail aux aubergines sur la plaque. Cuire.

Ajouter les ingrédients

Air chaud + vapeur 230 °C pendant 10 min

2 cs d'huile d'olive

1 pincée de cumin

1 Tige de basilic

1 Tige de persil

Sel

Poivre

Hacher finement le persil et le basilic.

Une fois cuites, couper les aubergines en deux et extraire la chair avec une cuillère. Eplucher l'ail et l'émincer finement. Placer la chair d'aubergine, l'ail, le persil, le basilic et le cumin dans un saladier et mélanger. Saler et poivrer.

Conseils

Accompagne les grillades, le risotto et le poisson frit.

Accessoires

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019