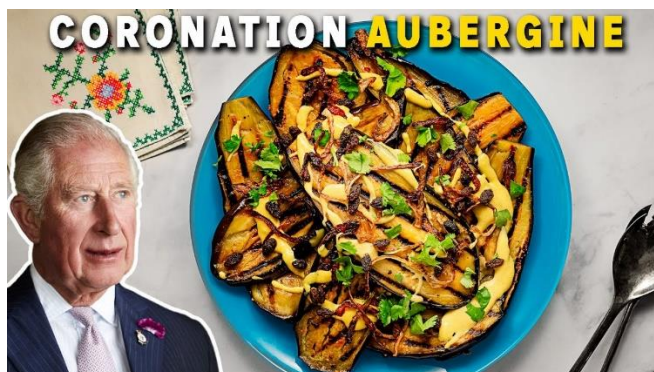


SALADE D'AUBERGINES

Recette Nadiya Hussain Coronation day



Pour 6 personnes

Ingrédients :

2 grosses aubergines (environ 600g) coupées en tranches de 1 cm d'épaisseur

Pour la marinade :

225 ml d'huile olive

3 gousses d'ail émincées

1 petit oignon râpé

2 cuillères à café de paprika

1 cuillère à café de sel

Pour la sauce :

200 g de yoghourt grec

2 cuillères à café de poudre de curry

2 gousses d'ail émincé

½ cuillère à café de sel

2 cuillères à soupe de chutney de mangue finement haché

2 cuillères à soupe de lait

Mettre l'huile dans un bol avec l'ail haché, l'oignon, le paprika et le sel. Bien mélanger.

Déposer les aubergines coupées en tranches sur un plat (elles peuvent se chevaucher). Les badigeonner généreusement des deux côtés avec la totalité de la marinade. Laisser de côté.

Joelle Ichac/ 11 mai 2023

Les faire dorer à feu moyen des deux côtés dans une ou deux grandes poêles pendant environ 2 minutes de chaque côté. La chair doit avoir une apparence saturée, moins spongieuse.

Déposer les aubergines sur un plat de service.

Préparer la sauce en mélangeant le yaourt, la poudre de curry, l'ail, le sel et le chutney de mangue. Ajouter quelques cuillères à soupe de lait entier pour détendre un peu le mélange.

Napper les aubergines avec un peu de sauce, en gardant le reste pour servir à côté.

Saupoudrer d'oignons frits, de raisins secs et de coriandre.