



plat à l'aubergine

Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingédients

3 aubergines (en rondelles de 1 cm)
2 cuillères à soupe de sel
huile d'olive
1 aubergine (épluchée)
1/2 butternut (épluchée et épépinée)
2 oignons (épluchés)
3 gousses d'ail (pelées)
2 tiges de céleri
1 cuillère à soupe d'oregano
1 cuillère à soupe de sauce worcestershire
3 jeunes oignons

Méthode de préparation

- 1.** Saupoudrez les rondelles d'aubergines de sel et laissez-les dégorger 2 heures dans une passoire. Séchez-les avec du papier absorbant.
- 2.** Badigeonnez une grande plaque de cuisson d'huile d'olive et disposez les tranches d'aubergines côté à côté. Badigeonnez-les d'huile d'olive.
- 3.** Découpez l'aubergine supplémentaire, la butternut, les oignons, l'ail et le céleri en petits dés.
- 4.** Faites chauffer l'huile d'olive dans un wok et faites revenir les légumes quelques minutes. Assaisonnez avec du sel, du poivre, de l'origan et de la sauce Worcestershire. Répartissez les légumes sur les rondelles d'aubergines. Faites cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.
- 5.** Parsemez de jeunes oignons émincés.