



Aubergines confites au miel de châtaignier

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 aubergines
- 8 cuillerées à café de sauce Yakitori
- 4 cuillerées à café d'huile d'olive
- 4 cuillerées à café de Mielbio miel de Châtaignier
- Sel et Poivre en grains moulus
- 4 pincées d'estragon séché

1. Lavez les aubergines, coupez-les en deux, puis taillez l'arrondi, pour que l'aubergine soit bien plate une fois posée sur la plaque de cuisson.
2. Quadrillez la chair des aubergines avec la pointe d'un couteau.
3. Salez le côté chair puis étalez une couche épaisse de sauce yakitori à l'aide d'un pinceau.
4. Poivrez, parsemez d'estragon et terminez par un filet d'huile et de Mielbio miel de Châtaignier.
5. Enfournez pour 1 h de cuisson dans un four préchauffé à 180°C.

Ces aubergines peuvent accompagner une épaule d'agneau confite ou une échine de porc lentement cuite à l'étouffée. En plat principal, doublez les proportions et accompagnez de semoule de couscous.

Cette recette se prépare avec du Mielbio miel de châtaignier Rigoni Di Asagio, disponible en GMS. Ambré à brun foncé, sa saveur est intense avec une pointe d'amertume. Il est récolté en été dans toute l'Italie, des Alpes à la Sicile.

© Rigoni Di Asagio