



Aubergines de France grillées au miso, noix, shiso pourpre et pousses
Une recette d'[Angèle Ferreux Maeght](#), chef de la Guinguette d'Angèle

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 aubergines d'origine France
- 1 poignée de pousses de votre choix et de feuilles de shiso pourpre ou des feuilles d'herbes fraîches
- 1 belle poignée de noix concassées
- 3 c. à soupe de miso
- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- 2 c. à soupe de sauce soja
- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 2 cm de gingembre
- 1 pincée de piment d'Espelette

1. Préchauffer le four à 180°C (th.6).
2. Laver et sécher les aubergines. Les couper en 4 dans le sens de la longueur, puis quadriller leur chair à l'aide d'un couteau sans percer la peau. Déposer les tranches dans un plat allant au four.
3. Hacher l'ail et râper le gingembre finement.

4. Mélanger tous les ingrédients de la sauce jusqu'à l'obtention d'un mélange bien homogène.
5. Badigeonner généreusement vos quarts d'aubergine de sauce à l'aide d'un pinceau. Enfournier pendant environ 40 minutes. Tester la cuisson avec la pointe d'un couteau. Sortir le plat du four et parsemer les noix concassées sur les aubergines. Enfournier à nouveau pendant 10 minutes.
6. Sortir du four et laisser tiédir. Servir avec les pousses et les feuilles de shiso pourpre (ou à défaut des herbes de votre choix).

Le mot d'Angèle Ferreux Maeght

Ce plat peut autant servir d'entrée que d'accompagnement. De quoi varier les plaisirs !