

## Aubergines marinées

Les aubergines développent un tempérament surprenant lorsqu'il s'agit de les rôtir, les griller, les mariner et les braiser. Elles se marient à merveille avec tout ce que l'on peut imaginer en matière d'épices fortes. Marinées et servies fraîches, elles sont délicieuses.

Temps de préparation: 1 h. · Niveau de difficulté: facile · vegan

### Portions

Ingrédients pour 4 personnes.

### Ingrédients

500 g Aubergines  
2 c.à.s. Herbes aromatiques (thym, origan, romarin, persil)  
2 c.à.s. Jus de citron naturel  
3 pièce Gousses d'ail  
4 c.à.s. Huile d'olive vierge extra  
1 c.à.c Sel et poivre

### Préparation

Lavez les aubergines, coupez-les en tranches de ½ cm de large, salez-les, empilez-les en couches sur une assiette, couvrez-les d'une deuxième assiette et alourdissez-les avec un poids (par exemple une casserole en fer). Laissez reposer pendant au moins 30 minutes, cela permettra d'extraire l'eau. Rincez bien à l'eau et séchez-les avec un chiffon propre.

Faites frire les tranches d'aubergines individuelles dans l'huile d'olive chaude pendant 2 minutes de chaque côté, puis égouttez-les bien sur du papier absorbant.

Hacher finement les herbes et l'ail ou mélanger les herbes séchées, ajouter du sel, du poivre, un peu d'eau et d'huile d'olive, assaisonner avec du jus de citron.

Placez les tranches d'aubergine en couches dans un plat peu profond et arrosez chaque couche avec le mélange d'herbes et d'huile. Couvrir et réfrigérer pendant quelques heures.

Délicieux en apéritif avec une baguette ou comme accompagnement du plat principal.