

# Aubergines grillées



🍴 1 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 20m

*Aubergines grillées au barbecue ou au four, dégustées avec une fourchette aillée et un filet d'huile d'olive. Ultra simple.*

Monde

## INGRÉDIENTS

- aubergine **1**
- ail **2 gousses**
- sel
- poivre
- huile d'olive

## PRÉPARATION

*Au barbecue avec de bonnes braises ou sous le gril du four.*

1. Laver et sécher l'*aubergine*. Retirer les feuilles du pédoncule mais conserver la queue.
2. Poser l'aubergine sur le gril et la faire cuire sur toutes les faces jusqu'à ce qu'elle devienne marron et qu'elle se ramollisse. Vérifier la cuisson en plantant un couteau pointu dans la chair.
3. Pendant ce temps, éplucher l'*ail* et le déchiqueter avec une fourchette en laissant la chair entre les dents.
4. Fendre l'aubergine en deux dans la longueur et l'ouvrir. Saler avec du *sel*, poivrer avec du *poivre* et arroser d'un filet d'*huile d'olive*.
5. Déguster la chair de l'aubergine en utilisant la fourchette aillée.