

Aubergines confites à la provençale



🍴 4 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 1h30m

Version maison enrichie de la conserve Cassegrain « Aubergines cuisinées à la provençale » : aubergines rôties au four (pas pré-frites, pas de bouts ligneux), tomate réduite séparément pour bannir l'eau, oignons compotés et ail confit, avec l'ajout provençal complet (olives noires, câpres, thym, laurier). Texture onctueuse, saveur de légume confit, aucun goût d'aqueux.

France / Provence

INGRÉDIENTS

□ aubergines, 3 belles	1 kg	□ gousses d ail, pelées, écrasées	4
□ gros sel	2 càc	au plat du couteau	
□ huile d olive, vierge extra	10 càs	□ thym frais, effeuillé	4 branches
□ tomates peelees concassees, 1	400 g	□ feuille de laurier	1
boîte, avec leur jus		□ basilic frais, entières, à	6 feuilles
□ double concentre de tomate	1 càs	ajouter maintenant elles vont	
□ sucre, pour équilibrer l'acidité, pas	1 pincée	fondre dans le confit	
pour sucrer		□ olives noires, Kalamata	80 g
□ oignons, jaunes doux	2	dénoyautées, coupées en deux	
		□ capres au sel, rincées et	2 càs
		essorées	
		□ basilic frais, ciselé, pour la	6 feuilles
		fraîcheur	

PRÉPARATION

— Préparation et égouttage des aubergines —

1. Couper généreusement le pédoncule des aubergines et 1 à 2 cm en dessous — la chair y est fibreuse et amère. Retirer aussi la calotte opposée.
2. Zébrer la peau à l'économe (une bande sur deux) : garder assez de peau pour tenir les dés à la cuisson, en retirer assez pour éviter l'effet caoutchouc. Si les aubergines sont grosses ou mûres avec des pépins bruns visibles, retirer le cœur pépinois à la cuillère.
3. Couper en dés de 2 à 2,5 cm réguliers. Placer dans une passoire, saler généreusement (1 càc de gros sel), mélanger et laisser égoutter 45 minutes.
4. Presser fermement les dés dans un torchon propre pour extraire un maximum d'eau. Ils doivent avoir perdu du volume et être devenus souples.

— Rôtissage des aubergines —

5. Étaler les dés sur une *plaque de four* recouverte de papier sulfurisé. Arroser de 4 càs d'*huile d'olive* et mélanger pour bien enrober.
6. Enfourner à 220°C pendant 30 minutes, en remuant à mi-cuisson. Les dés doivent être dorés, fondants au centre, sans être desséchés. Réserver.
- Réduction de la tomate —
7. Pendant ce temps, verser les *tomates peelees concassees* dans une *grande poele* large. Ajouter le *double concentre de tomate* et le *sucre*.
8. Faire réduire à découvert à feu moyen 20 minutes en remuant régulièrement. La sauce doit devenir épaisse, presque pâteuse, et se détacher du fond en trace nette. Réserver.
- Oignons confotés et ail confit —
9. Émincer finement les *oignons*. Dans une *cocotte* ou grande sauteuse, faire fondre les oignons dans 3 càs d'*huile d'olive* à feu doux 25 minutes en remuant régulièrement. Ils doivent être translucides, fondants, blonds mais pas colorés.
10. Ajouter les *gousses d'ail* et le *thym frais* et poursuivre 5 minutes à feu très doux — l'ail confit doucement dans l'huile sans brunir.
- Assemblage et confisage —
11. Ajouter les aubergines rôties et la tomate réduite dans la cocotte. Ajouter la *feuille de laurier*, le *basilic frais* et le reste d'*huile d'olive* (3 càs).
12. Mélanger délicatement pour ne pas écraser les dés. Laisser confire à découvert à feu très doux 30 minutes, en remuant de temps en temps. La texture doit être fondante, brillante d'*huile*, sans jus qui perle au fond.
- Finition provençale —
13. Dans les 10 dernières minutes, ajouter les *olives noires* et les *capres au sel*.
14. Rectifier en sel (attention : olives, câpres et sel de dégorgement salent déjà), poivrer au moulin.
15. Hors du feu, ajouter 1 càs d'*huile d'olive* crue et le *basilic frais*. Retirer le laurier.
- Repos et service —
16. Servir tiède ou froid le lendemain — la compotée gagne à reposer une nuit au *réfrigérateur*, les saveurs se lient et le confit s'affirme.

Trois techniques anti-aqueux qui font toute la différence : dégorgier l'aubergine au sel et la presser (extrait l'eau structurelle), rôtir au four et non poêler (concentration sans vapeur), réduire la tomate séparément avant assemblage (le jus part au bon endroit). C'est le contraire exact de la ratatouille classique où tout mijote ensemble et rend de l'eau en permanence.

Le tri au couteau règle le défaut principal de la conserve industrielle : bouts de pédoncule fibreux, calottes amères, cœurs pépineux durs. Deux minutes de couteau soigneuses valent tous les procédés industriels.

L'huile d'olive est ici un ingrédient structurel, pas un condiment : elle porte tout le confit. Prendre une huile fruitée mais pas trop poivrée. Ne pas descendre en dessous de 8 càs pour 1 kg d'aubergines.

Variantes traditionnelles : ajouter 4-5 filets d'anchois à l'huile avec les oignons (ils fondent complètement et donnent une profondeur umami sans goût de poisson) ; ou une pincée de piment d'Espelette en fin de cuisson.

Se conserve 5 jours au réfrigérateur dans un bocal recouvert d'huile d'olive. Excellent en tartine sur pain grillé, en accompagnement de viandes grillées, ou tiède avec des œufs mollets et une burrata.

resilience