

Aubergines à la sauce hoisin locale



Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Rendement: 4-6 portions d'accompagnement

Ingrédients

Sauce «type hoisin» locale

- ¼ tasse (60 ml) de ketchup (voir astuce)
- 2 c. à thé (10 ml) de sirop de bouleau
- 1 c. à thé (5 ml) de sirop d'érable
- 2 c. à thé (10 ml) de miso
- 1 c. à thé (5 ml) d'huile de caméline torréfiée
- 1 c. à soupe (15 ml) de beurre de tournesol
- 1 gousse d'ail, râpé finement
- 1 c. à thé (5 ml) de sauce piquante

1 kg d'aubergine coupée en demi-lunes d'environ 1 cm (2 à 4 aubergines selon leur grosseur)

¼ tasse (60 ml) d'huile de tournesol

Sel au goût

2 oignons verts

1 tasse (250 ml) de coriandre fraîche

2 c. à thé (10 ml) de graines de caméline torréfiées

Préparation

1. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients de la sauce et réserver.
2. Dans un autre grand bol, mélanger les aubergines, l'huile et un peu de sel.
3. Sur le barbecue ou dans une poêle striée, à feu moyen, griller les aubergines environ 3 à 5 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient rôties et fondantes. Procéder en plusieurs fois, selon la taille du barbecue ou de la poêle, jusqu'à ce que toutes les aubergines soient cuites.
4. Déposer les aubergines grillées dans le bol contenant la sauce et mélanger.
5. Pour servir, placer les aubergines dans une assiette de service ou les répartir dans des assiettes individuelles. Garnir ensuite d'oignons verts ciselés, de coriandre fraîche et de graines de caméline torréfiées.

D'autres possibilités:

- **Note.** Il vous en reste? Ajoutez-les à un sandwich ou encore, passez-les au robot avec un peu de yogourt nature pour obtenir une délicieuse trempette!
- **Variantes.** Remplacer l'aubergine par des bok choy ou des brocolis. Si vous n'avez pas accès à un barbecue ou à une poêle striée, ça fonctionne dans une grande poêle antiadhésive.
- **Astuce.** Pour rester 100% local, profitez de la saison des récoltes pour cuisiner votre propre ketchup rouge à base de tomates d'ici et de sucre local. Si vous cherchez une recette, la mienne est dans *Mangez local 2!*