

AUBERGINE SNACKÉE AUX FRUITS D'ÉTÉ

Ingrédients (Pour 2 personnes)

- 1 aubergine
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Pour la sauce
- 2 c. à s. de miel liquide
- Jus d'un demi citron
- Huile d'olive
- Pour la garniture
- 1 citron vert
- 6 fraises
- 6 framboises
- 6 mûres
- 1 poignée de myrtilles
- 1 grappe de groseilles
- 1 oignon frais
- 30 g de kasha (sarrasin grillé)
- 1 brin d'aneth
- Fleur de sel

Préparation:

Laver l'aubergine et la couper en 2 dans le sens de la longueur. Avec un bon couteau, inciser la chair (pas la peau) en la quadrillant.

Badigeonner d'huile d'olive, saler et poivrer. Déposer sur la plancha et cuire 35 à 45 minutes selon la taille de l'aubergine. Retourner régulièrement.

Au terme de la cuisson, retirer la chair à l'aide d'une cuillère à soupe.

Préparer la sauce en mélangeant le miel, le jus de citron et l'huile d'olive. Réserver.

Laver les fruits rouges. Couper les fraises, les framboises et les mûres en deux. Égrapper les groseilles et tailler l'oignon en lamelles.

Dresser l'aubergine dans une assiette. L'agrémenter de fruits rouges, du citron vert coupé en quartiers et d'oignon frais. Saupoudrer de kasha, de brins d'aneth et de fleur de sel.

Verser la sauce et déguster aussitôt.

