



Aubergine aux lentilles

Ingrédients

Aubergine en gros cubes
Oignon rouge en lanières
1 poivron en gros cubes
Pâte de cari rouge
1 boîte de 19 onces de lentilles rincées et égouttées
Pain naan
Sel et poivre

Préparation

- Mélanger l'aubergine, l'oignon, le poivron et la pâte de cari ensemble
- Verser sur une tôle recouverte de papier parchemin
- Passer au four 400F° durant environ 20 minutes
- À la sortie du four mélanger avec les lentilles le sel et le poivre
- Retourner au four quelques minutes pour réchauffer et mélanger les saveurs
- Servir avec pain Naam grillé

Bon appétit



Aubergine au gratin

Ingrédients

Aubergine
Farine
Oeuf
Chapelure
Huile
Pâte de tomate
Origan
Sel et poivre
Mozzarella râpé

Préparation

- Trancher l'aubergine en tranches épaisses
- Saler et poivrer
- Passer les tranches dans la farine, l'œuf et la chapelure
- Faire frire
- Déposer sur papier absorbant pour éponger le surplus de gras
- Étendre de la pâte de tomate sur chaque tranche
- Saupoudrer d'origan
- Mettre du fromage râpé
- Passer sous le gril pour faire gratiner
- Servir comme entrée avec une verdure ou en plat d'accompagnement

Bon appétit !



Tarte d'aubergine

Ingrédients

1 feuille de pâte au beurre
1 aubergine
1 oignon rouge
1 poivron
Tomates cerises
Huile d'olive
Basilic
Sel et poivre
Bocconcini

Préparation

- Préparer les légumes en cubes de 1 pouce environ et laisser les tomates-cerises entières
- Saupoudrer de basilic
- Saler et poivrer
- Verser un peu d'huile
- Passer sous le grill
- Placer la feuille de pâte au beurre dans une tôle à biscuit recouverte de papier parchemin
- Enfourner à 375 F° environ 20 minutes
- À la sortie du four, garnir des légumes rôtis
- Ajouter les bocconcinis et remettre au four à 425 F° pour gratiner
- Décorer de basilic frais

Bon appétit !



Maïs à l'érable

Ingrédients

Maïs en épis

½ tasse de beurre

¼ tasse de sucre d'érable

Sel & poivre

Préparation

- Éplucher les maïs en gardant les feuilles comme une queue
- Mélanger le beurre et le sucre
- Étendre sur les maïs
- Saler et poivrer
- Couvrir les queues de papier d'aluminium
- Déposer les maïs sur plaque avec parchemin
- Passer au four à 425 F° durant environ 20 minutes
- Arroser du beurre fondu en cours de cuisson

Bon appétit !