

Aubergine

Compote à l'ail et au gingembre

- 2 belles aubergines**
- 2 ou 3 oignons**
- 2 gousses d'ail**
- 1 petit tronçon de rhizome de gingembre**

Sans les éplucher mais après les avoir lavées et essuyées, coupez en cubes de 2 à 3 cm de côté les deux aubergines que vous étalerez sur une tôle préalablement recouverte d'un papier sulfurisé. Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive avant de les enfourner 20 à 25 min dans un four à 200 °C. Pendant ce temps, émincez 2 ou 3 oignons (selon leur grosseur), mettez-les à blondir dans un peu d'huile d'olive puis ajoutez-y les aubergines dorées au four, le sel et le poivre, et continuez la cuisson en tournant de temps en temps pour bien lier votre compote. Ajoutez l'ail et le gingembre finement hachés, laissez cuire encore 5 min, servez tiède le jour même, en entrée ou en accompagnement d'une viande, ou conservez au réfrigérateur pour servir en toast à l'apéritif ou dans un assortiment d'entrées genre mezze libanais.