

Aubergines marinées à la sicilienne

Écrit par Iysel

Vendredi, 02 Novembre 2012 11:49 - Mis à jour Vendredi, 02 Novembre 2012 23:16

Aubergines marinées à la sicilienne

Source : recette de mon amie Pina



Pour environ deux bocaux de 1/2 litre

Temps de préparation : 13 minutes pour trancher et mettre dans le bol + 3 à 4 heures pour dégorger + 15 minutes pour faire bouillir + 1 nuit pour égoutter + 30 minutes pour mélanger, mettre en pots et compléter avec l'huile

Ingrédients :

- 4 aubergines de 300 g chacune
- 50 g de sel
- 1 l de vinaigre (melfor un vinaigre doux de l'est)
- 1,5 l d'eau + pour faire dégorger
- 4 gousses d'ail
- 1/2 c à c de poivre moulu
- 1/2 c à c de piment d'Espelette

Aubergines marinées à la sicilienne

Écrit par Iysel

Vendredi, 02 Novembre 2012 11:49 - Mis à jour Vendredi, 02 Novembre 2012 23:16

- 1 c à s d'origan séché
 - 1 à 2 litres d'huile d'olive en fonction des pots
-

Matériel :

Mini cuve, panier vapeur, assiette avec un poids, bocaux de conserve

Préparation :

Peler les aubergines. Les trancher dans le sens de la longueur 4 mm d'épaisseur environ. Mettre dans le bol, les couvrir d'eau, mettre le sel.

Mettre une assiette avec un poids dessus (pour que les aubergines soient recouvertes de liquide et laisser dégorger 3 à 4 heures. Sortir et égoutter dans le panier vapeur.

Dans le bol faire bouillir 1 litre de vinaigre + 1,5 litre d'eau. Y plonger les légumes.

En attendant que l'ébullition reprenne, faire descendre les légumes sous l'eau à l'aide d'une écumoire.

Quand l'ébullition reprend les sortir, mettre dans le panier vapeur, le déposer dans le bol.

Couvrir d'un torchon (pas de couvercle sinon il y a trop d'humidité). Laisser dégorger une nuit.

Le lendemain peler et mixer dans une mini cuve l'ail en utilisant plusieurs fois le bouton "Pulse".

Jeter le liquide qui a égoutté du bol, transférer les aubergines dans celui-ci, saupoudrer d'origan, d'ail, de piment, de poivre, 1/3 de litre d'huile d'olive.

Mélanger délicatement avec les mains de manière à bien répartir les épices.

Remplir des bocaux de conserve et remplir avec l'huile d'olive. Le lendemain compléter avec l'huile qui doit entièrement couvrir les aubergines. Refaire cela 2 à 3 jours plus tard.

Se déguste 15 jours plus tard. Conserver au frais à l'abri de la lumière.

Voici une recette que je suis heureuse de partager. Bon appétit !

Avis des CCCistes :

Les discussions du forum sur le sujet :

[Aubergines marinées à la sicilienne](#)