

Wok d'aubergines épicées façon Zetchuan

Ingrédients

- petites aubergines : 225 g
- 1 ail
- racines gingembre frais : 1,5 cm
- 1 oignon
- 1/2 piment rouge
- huile de sésame : pm
- sauce de sauja : 2 cuil à soupe
- huile d'olive : pm
- vinaigre balsamique : 1/2 cuilasoup
- sucre roux : 1 cuil à soupe
- bouillon de légumes (a base de bouillon cubes) : 25 cl
- sel fin, poivre de zetchuan : pm
- curcuma : pm



Temps de préparation : 37 minutes

Laver puis bien essuyer les aubergines. Les couper en dés et les mettre dans une passoire. Les saler puis les laisser dégorger 30 mn.

Ensuite les rincer et les mettre sur du papier absorbant.

Presser la gousse d'ail, hacher le gingembre, émincer l'oignon.

Rincer puis émincer finement le piment.

Préchauffer le wok puis ajouter l'huile d'olive.

Ajouter l'ail, le gingembre, puis le piment.

Faire revenir quelques secondes en remuant avec une spatule en bois.

Incorporer les aubergines. Bien mélanger et laisser cuire 2 minutes.

Ajouter la sauce soja, le vinaigre, le sucre, l'huile de sésame et le bouillon de légumes.

Saler, poivrer.

Ajouter le curcuma.

Laisser cuire 10mn en laissant la sauce épaissir.

Trucs Astuces : Pour vous évadez complètement, servez cette recette sur une assiette asiatique.

Prix par personne :

Accord mets / vins :