

LE **CRi** DU **RADiS** VOUS PROPOSE ...

Les Aubergines

RÔTIES AUX DATTES, NOIX DE
CAJOU, GRENADE &
CORIANDRE

PAR ALICE YOFIT

LE **CRi**
DU **RADiS**



4

40'

RECETTE

Aubergines rôties, dattes, noix de cajou, grenade & coriandre



INGRÉDIENTS

- 2 **AUBERGINES VIOLETTES** 
- 1/2 **GRENADE** 
- 2 BELLES POIGNÉES DE **CORIANDRE FRAICHE** 
- 4 POIGNÉES DE **NOIX DE CAJOU** 
- 4 POIGNÉES DE **DATTES** 
- **SEMOULE** DE BLÉ 
- **HUILE D'OLIVE** DE NYONS 
- SAUCE SOJA SALÉE

ÉTAPE 1

FAITES CHAUFFER VOTRE FOUR EN CHALEUR TOURNANTE À 180°C. COUPEZ LES AUBERGINES EN LAMELLES D'1/2CM ENVIRON ET PLACEZ-LES DANS UN PLAT. AJOUTEZ 12 CUILLÈRES À SOUPE DE SAUCE SOJA ET 12 D'HUILE D'OLIVE. RETOURNEZ LES LAMELLES D'AUBERGINES POUR BIEN RÉPARTIR LA MARINADE PARTOUT. ENFOURNEZ POUR 30 MIN ENVIRON.

ÉTAPE 2

PENDANT CE TEMPS, RECOUVREZ LA SEMOULE D'EAU BOUILLANTE, COUVREZ ET LAISSEZ GONFLER QUELQUES MINUTES. PRÉPAREZ ALORS LES TOPPINGS : COUPEZ LES DATTES EN MORCEAUX, CONCASSEZ GROSSIÈREMENT LES NOIX DE CAJOU, DÉTACHEZ LES GRAINES DE GRENADE PUIS RINCEZ ET CISELEZ LA CORIANDRE.

ÉTAPE 3

LORSQUE LES AUBERGINES SONT BIEN FONDANTES ET DORÉES, SERVEZ-LES SUR UNE BELLE PORTION DE SEMOULE. RÉPARTISSEZ SUR LE DESSUS LES NOIX DE CAJOU CONCASSEES, LES MORCEAUX DE DATTES, LES GRAINES DE GRENADE, LA CORIANDRE ET C'EST PRÊT !

