



AUBERGINE PANÉE, KETCHUP DE RHUBARBE

Ingrédients : pour 4 personnes

4 aubergines
2 branches de rhubarbe (épluchées et coupées en tronçons)
4 tomates (ou tomates pelées)
100 gr de miel
1 cuillère à soupe de vinaigre de riz
1 branche de citronnelle
1 oignon émincé
1 gousse d'ail
Paprika
1 citron vert

Pour la panure :

3 œufs battus
Farine
Chapelure
Sel, poivre.



Instructions :

Couper les aubergines en deux dans le sens de la hauteur. Les piquer avec une fourchette les aubergines et les mettre à cuire au four à 180 degrés pour environ 15 à 20 minutes.

Une fois cuites, les éplucher, les assaisonner (sel, poivre) et les aplatir avec la paume de la main.

Procéder à la panure en les farinant puis en les trempant dans les œufs battus et enfin dans la chapelure, réserver.

Pour le ketchup, faire fondre le miel dans une casserole, déglacer avec le vinaigre de riz et ajouter la rhubarbe et la citronnelle écrasée. Faire revenir quelques minutes puis retirer la citronnelle.

Ajouter l'oignon finement ciselé, l'ail, les tomates et le paprika (quantité selon goût).

Laisser compoter, rectifier l'assaisonnement selon vos goûts, puis mixer et réserver.

Dans une poêle faire chauffer de l'huile neutre et déposer les aubergines panées jusqu'à obtenir une belle coloration.

Pour le dressage, déposer l'aubergine sur une assiette, zester avec du citron vert, et déposer à côté une cuillère à soupe de ketchup.

Agrémenter cette assiette selon ses goûts : salade d'herbes, fêta, grenade, jus de citron, filet d'huile d'olive ...



Chef Stéphane COCAT

Mairie de Créteil (94)