

# Aubergines rôties et laquées

Cette entrée est un plat typiquement japonais aux saveurs légèrement caramélisées. Les aubergines sont rôties au four quasiment sans graisse. Accompagnées d'œuf et d'une bonne salade, ces Aubergines rôties et laquées sont un plat exotique, léger et gourmand, idéal pour le soir.



Aubergines rôties et laquées

## Ingrédients pour 4 personnes

- 2 belles aubergines
- 2 œufs
- deux jeunes oignons
- des graines de sésame au yuzu. Vous pouvez vous en

procurer en cliquant [ici](#).

Pour la sauce: tous ces ingrédients se trouvent au rayon asiatique de votre supermarché ou dans une épicerie asiatique ou encore sur Internet en cliquant [ici](#).

- 2 cuillérées à soupe de miso rouge
- 2 cuillérées à soupe de soja sucré
- 2 cuillérées à soupe de mirin
- 2 cuillérées à soupe de saké
- 2 cuillérées à soupe d'huile de sésame

## Préparation

- Faites cuire les œufs pendant 10 mn pour obtenir des œufs durs.



Faites cuire les œufs

- Écalez les œufs (ôtez la coquille) et écrasez-les finement avec une fourchette. Réservez.



Écrasez les œufs

- Mélangez tous les ingrédients de la sauce pour obtenir un mélange bien homogène.



Mélangez tous les ingrédients

- Ouvrez les aubergines en deux et incisez le dessus à l'aide d'un couteau en dessinant un damier.



Incisez les aubergines

- A l'aide d'un pinceau badigeonnez généreusement le dessus des aubergines en prenant soin de bien faire pénétrer la sauce dans les croisillons. Enfourez à 180° pendant 40 à 50 mn suivant les fours.



Enfourez les aubergines à 180° pendant 40 mn

## Dressage

- Ciselez les oignons jeunes.



Ciselez les cèbettes

- Servez dès la sortie du four: disposez une demi aubergines dans l'assiette et saupoudrez d'œufs mimosa, d'oignon ciselé et de graines de yuzu.





Aubergines rôties et laquées