IGUAFLHOR
Le Meilleur de la Terre Guadeloupe

CREMEUX DE BELANGERES (AUBERGINES)

Réalisation 30 min

Cuisson 20 min

INGRÉDIENTS (4 PERSONNES)

- 1,500 kg d'aubergines (Bélangères)
- Pied de cive
- 1 gousse d'ail
- 1 piment végétarien
- 1 pincée de pluches de thym
- 1 citron vert
- 1 cuillère à café d'huile
- Sel fin poivre du moulin

Matériel : sauteuse, four, barbecue, mixer, plongeant.

Astuces et marché !

- ➔ Acheter de préférence les aubergines noires et fermes
- ➔ Faites griller les aubergines sur du charbon de bois afin de colorer et accentuer la saveur

RÉALISATION

- Laver les aubergines, piquer les à l'aide de la pointe du couteau
- Cuire dans un four chaud, ou sur du charbon de bois
  Astuce : les aubergines sont cuites quand elles sont molles au toucher
- Couper en deux les aubergines dans le sens de la longueur, à l'aide d'une cuillère extraire la pulpe de la peau
- Mettre dans un bol réserver
- Dans une sauteuse mettre à chauffer l'huile, ajouter les épices hachées, faire revenir
- Mettre la pulpe des bélangères, bien mélangé
- Mixer l'ensemble pour atteindre une consistance crémeuse, vérifier l'assaisonnement.
  L'astuce : Dresser le crémeux d'aubergines dans des verrines à la poche à douille cannelée et associer à une chiquetaille de morue si vous le souhaitez.