



Aubergines à la Marjolaine

Ingrédients

3 aubergines
Vinaigre de vin rouge
Huile d'olive
Sel fin, sel gros et poivre
2 gousses d'ail
Marjolaine sèche ou fraîche

Recette

Couper les aubergines en rondelles
Les faire dégorger avec le gros sel
Poser sur du papier absorbant
Les poêler à l'huile d'olive
Les égoutter de nouveau sur du
papier absorbant
Empiler les rondelles d'aubergines
en alternance dans un saladier
aubergines ail marjolaine sel poivre
vinaigre et filmer le saladier.
Réserver au réfrigérateur.