

Aubergines grillées au BBQ

Ingrédients

Aubergines

Huile d'olive

Sel (facultatif)

Préparation

Enlever la queue de l'aubergine et la trancher en rondelles d'environ 5 à 6 mm ($\frac{3}{8}$ à $\frac{1}{4}$ po).

Placer les rondelles dans un grand bol, arroser d'un bon trait d'huile d'olive, mélanger immédiatement avec les mains car les aubergines absorbent très rapidement l'huile d'olive.

Certaines personnes préfèrent badigeonner chaque tranche d'un peu d'huile.

Mettre au BBQ côté badigeonné sur la grille, puis badigeonner pendant la cuisson l'autre côté des tranches. Si désiré, saler légèrement. Faire griller sur le BBQ à température élevée, environ 5 minutes de chaque côté, jusqu'à ce soit bien doré.

Délicieux à l'apéro!

Une suggestion de recette d'Anne-Marie (abonnée des paniers bio de la Rondine)