

SALADE D'AUBERGINES GRILLÉES



INGRÉDIENTS

4 

- 2 petites aubergines fermes
- 20 g de WOKpiment Bresc
- 10 g de WOKgingembre Bresc
- 5 g de purée de citronnelle Bresc
- 1 citron vert (zeste et jus)
- 10 g d'ail haché Bresc
- 40 g de sauce de soja
- 5 g d'huile de sésame
- poivre noir
- 15 g de coriandre hachée
- 5 g de basilic thaï haché

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Bresc Ail haché 1000g



Bresc Ail haché 450g



Bresc Purée de citronnelle 450g



Bresc WOK Gingembre et Citron 450g



Bresc WOK Piment vert et rouge 450g

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper les aubergines en tranches. Mélanger les autres ingrédients en une marinade. Mariner les aubergines avec cette marinade et faire chauffer une poêle ou barbecue. Faire griller les tranches des deux côtés, les remettre ensuite dans le reste de la marinade et servir directement.