

La compotée d'aubergines de Joséphine

Pour 5 grosses aubergines: 10 échalottes en tranches (dans leur longueur) - 1 c.de purée de piment-sel -nuoc mam-3 gousses d'ail crues hachées

-1-mettre les aubergines entières non épluchées au four 180°C, 1 heure15

-2-pendant la cuisson des aubergines, faire revenir les échalottes dans de l'huile d'olive. Les réserver

-3-éplucher les aubergines et mettre la chair dans la poêle (rajouter de l'huile d'olive si besoin), les finir de cuire, de fondre

-4-rajouter les échalottes, mettre la pure de piment, 3 giclées de nuoc mam, le sel. Bien mélanger, sur le feu, quelques minutes .

-5-éteindre et ajouter l'ail. réajuster le gout en ajoutant du sel ou avec du jus de citron.