



Publié sur *Les Tabliers Volants* (<https://tabliersvolants.org>)

---

## Aubergines en marinade à la sicilienne

Recette pour Pour 10 personnes

### Ingrédients

- 1 kg d'aubergines les moins aqueuses possible.
- 1 grand verre de vinaigre
- ½ bouquet de persil et basilic (ou que du persil)
- 6 gousses d'ail au moins.
- Origan une cuiller à café ou à soupe selon votre goût.
- Sel fin pour dégorger les aubergines.

### Préparation

Couper les herbes et le persil fin et mettez les à tremper dans le vinaigre.

Laver les aubergines, les couper en rondelles d'1/2 à 1 cm environ et faites dégorger au sel fin (ou gros écrasé). Garder la peau.

Les presser un peu entre vos mains pour finir d'évacuer le sel et l'eau sans les déchiqueter - surtout si vous n'avez pas trop de temps devant vous.

Faites les frire à la poêle à feu moyen avec un bon fond d'huile (d'olive) . Les dorer.  
Compléter l'huile entre deux poêlées.

Soit au fur et à mesure , soit à la fin, verser votre mélange vinaigré, une couche d'aubergine, une cuillerée ou deux de vinaigre.

A la fin il faut que le vinaigre affleure à la surface.

Faites votre marinade au moins de la veille pour que ça marine , et ainsi l'ail diffusera tout en perdant une bonne part de son piquant.

La marinade peut se garder plusieurs jours au frigo ou dans une cave fraîche.

Facultatif mais bien goûteux, une cuiller à soupe de mélasse de grenade dans n'importe quel vinaigre - les siciliens n'employaient guère le vinaigre de cidre, mais nous le pouvons.

---

**URL source (modified on 24/03/2012 - 15:21):** <https://tabliersvolants.org/recette/aubergines-en-marinade-sicilienne>