

La recette de cuisine — Les aubergines de mamy Emma

Chaque fois que nous allions chez mamy pendant les vacances, le premier soir, nous étions presque certains qu'elle nous aurait préparé ce plat que nous aimions tant, inspiré de la cuisine ardéchoise : des aubergines frites au coulis de tomate. Ce plat tout simple, mais long à préparer, était d'autant plus savoureux que les aubergines et tomates venaient de son jardin.

Ingrédients:

(pour 4 personnes)

4 aubergines de taille moyenne, bien fermes

6 à 8 tomates bien mûres

Huile de tournesol et huile d'olive

Sel, poivre

Préparation:

1) Friture d'aubergines

Couper les deux extrémités des aubergines et les couper, dans le sens de la longueur, en tranches fines (5 mm environ). Verser très peu de sel sur les tranches et bien le faire imbiber en l'étalant avec les doigts, puis refermer les aubergines et les faire reposer, serrées les unes contre les autres, dans un plat creux, pendant au moins une demi-heure, afin de les faire dégorger.

Pendant ce temps, on peut s'occuper des tomates : les tremper 4-5 mn dans de l'eau bouillante, puis les sortir de l'eau, les refroidir, les peler, les couper en tout petits dés et les vider de leurs graines. Les laisser reposer dans un grand bol.

Préparer une assiette et y déposer 2 ou 3 feuilles de papier absorbant.

Quand les aubergines sont bien égorgées (un peu de jus doit se trouver au fond du plat), verser assez environ 6-8 cuillerées à soupe d'huile de tournesol dans une grande poêle à frire, faire chauffer à feu vif, et placer quelques tranches d'aubergine, après les avoir fortement serrées pour en extraire le jus. Attention aux éclaboussures ! Penser à bien se protéger les yeux.

Une fois qu'un côté des tranches est assez frit (elles doivent être un peu dorées), les retourner pour faire frire l'autre côté. Dès qu'elles sont cuites, les placer sur le papier absorbant, côté à côté. Puis faire frire de nouvelles tranches. Les aubergines doivent toujours se trouver dans suffisamment d'huile, donc dès que celle-ci s'est trop évaporée en rajouter une cuillère ou deux.

Dès que l'assiette est pleine de tranches frites, les recouvrir de deux ou trois feuilles de papier absorbant pour les prochaines, et renouveler l'opération jusqu'à la fin. Si les aubergines ne sont pas épongées sur le papier absorbant, elles sont trop huileuses.

2) Le coulis de tomates

Dans une petite poêle, verser une cuillère d'huile d'olive, puis les tomates en morceaux, saler et poivrer, et faire cuire à feu doux en tournant de temps en temps avec une spatule en bois. On peut les laisser mijoter pendant que les aubergines sont en train de frire. Le coulis est prêt quand les tomates sont bien écrasées et qu'il n'y a quasiment plus de liquide.

Finition:

Une fois que les aubergines sont frites et bien égouttées, les déposer sur un plat de service, en plusieurs couches. Puis les recouvrir du coulis de tomates. Servir froid, ou légèrement tiède, en accompagnement d'une viande ou d'un poisson, ou en entrée, comme le faisait mamy Emma...

Annick Stevenson

(English version):

Each time we went to visit granny on our holidays, we were almost certain that she would fix this dish for us on our first evening there. We really loved it, and it is inspired by the cuisine of the Ardèche: sautéed eggplant with a tomato sauce. The dish is very simple but takes time to prepare and was all the more delicious because the eggplant and tomatoes came from her garden.

Ingredients:

(for four servings)

4 medium, firm eggplants
6 to 8 ripe tomatoes
Sunflower seed oil and olive oil
Salt and pepper

Preparation

1) Sautéing the eggplant

Cut off both ends of the eggplants and slice them lengthwise into thin slices (approx. 5 mm thick). Sprinkle the slices with a little salt and spread it around evenly with your fingers, then place them in a dish, cover them and let them sit for at least 30 minutes so that the liquid in the eggplant seeps out.

Meanwhile, you can prepare the tomatoes. Place them in boiling water for 4 to 5 minutes, remove them, let them cool, peel them and cut them into small squares and remove the seeds. Place them aside in a large bowl.

Place two or three layers of paper towels on a plate.

When the eggplant has surrendered all its liquid (there should be some on the bottom of the dish they are in), put from 6 to 8 tablespoons of sunflower seed oil in a large frying pan and heat it over a rather high flame. After squeezing any remaining liquid from the eggplant slices, fry them in the hot oil, turning them over once one side is golden brown. Take care that the hot oil doesn't splatter in your eyes! Once they are done, place them on the absorbent paper towels and repeat the process with until you have sautéed all of them. There should always be enough oil in the frying pan to nearly cover the eggplant slices; therefore, you will have to occasionally add a couple of tablespoons of oil.

Once you have a layer of sautéed eggplants on the paper towels, cover them with more paper towels before placing any other slices on top. The eggplant slices will be too oily if they aren't allowed to sit for a while on the paper towels.

2) Preparing the tomato sauce

Place a tablespoon of olive oil in a small frying pan, then add the cubed and seeded tomatoes, salt and pepper, and let them simmer over a low flame, stirring occasionally with a wooden spatula. The tomatoes can simmer while you are sautéing the eggplant. The sauce is ready when the tomatoes are all reduced to a thick sauce with scarcely any liquid remaining.

Serving:

Once the eggplant slices are fried and there is not very much oil left on them, place them in several layers on a serving plate and cover them with the tomato sauce. Serve the dish cold or lukewarm, either as a side dish to a main meat or fish meal or, as granny Emma did, as an entrée (starter).

Bon appétit !