

## AUBERGINES À L'HUILE

Pour des légumes prêts  
toute l'année

### INGRÉDIENTS :

- 5 aubergines
- 65 cl de vin blanc sec
- 30 cl de vinaigre de vin
- 75 cl d'huile d'olive
- 10 gousses d'ail
- Poivre en grain, sel, herbes, épices



x 2



15 min



3 min



Pas cher



Facile

1. Lavez et coupez les aubergines en lames fines sans les éplucher. Couvrez de sel pour les faire dégorger pendant 2 heures. Rincez.
2. Versez le vin blanc et le vinaigre dans une casserole. Dès l'ébullition, plongez les aubergines pendant 3 minutes. Coupez l'ail en rondelle.
3. Mettez-les ensuite dans un bocal, ajoutez au fur et à mesure l'ail, les herbes et le poivre. Couvrez d'huile jusqu'à 5mm du bord et tapotez le bocal pour faire remonter les bulles d'air.
4. Étiquetez le bocal en notant le contenu et la date de fabrication. Le pot se conserve 1 an dans un placard.

Source : <http://www.cvannepaysothe.fr>