

Ma salade tiède aux aubergines

Il y a quelques temps, mon rédacteur en chef préféré m'a demandé si je voulais que cette chronique prenne également des vacances estivales bien méritées. Je lui ai posé la question à ma chronique, vous pensez bien. Elle n'avait pas l'air emballée et paraissait même un peu outrée. «Dis donc, pense un peu à nos lecteurs qui ne partent pas en vacances! Ils ne vont pas jeûner tout simplement parce que c'est l'été.» Ok, ok. «Et puis, on ne va pas se la jouer comme cet espèce de flemmard de tous-ménages du jeudi, qui, lui, ne se gêne pas pour se faire la malle au chaud pendant plusieurs semaines.» Là, elle n'a pas tout tort, l'effrontée. «Le mardi vaincra le jeudi.» Du moins durant cet été. Que la force soit avec nous.

Tout le monde n'a pas forcément la chance ou l'occasion de pouvoir aller se dorser la pilule sur une plage de cocotiers, au sable divinement fin et sous un soleil bienfaiteur, sirotant un cocktail multicolore et rafraîchissant. Les pieds en éventail, contemplant une mer bleue azur et se laissant bercer par les vagues qui, doucement, viennent mourir sur le rivage.

Non, tout le monde n'a pas cette chance. Par contre, nous avons tous la chance de vivre dans un bien beau pays. Une bien belle région, entre lac et montagnes, aux paysages extraordinaires et variés.



Pour 4 personnes (en accompagnement)

Préparation: 20 minutes
+ 30 minutes pour faire
dégorgier les aubergines

Cuisson: 25 minutes

- 2 aubergines
- 4 gousses d'ail
- 2 oignons rouges
- de l'huile d'olive
- 4 tomates
- 1 c.à.c. de paprika doux
- 1 c.à.c. de cumin en poudre
- 1 pincée de piment de Cayenne
- sel et poivre
- le jus d'un citron
- 1 bouquet de coriandre fraîche ■

Lorsque je me tiens sur ma terrasse, je contemple le lac et ses couleurs magiques et changeantes, au fil des saisons et du temps qu'il fait. Je compte les bateaux et les voiliers. Je balaie du regard les Alpes, majestueuses. Elles peuvent être invisibles, laiteuses, enneigées ou non. Elles

peuvent aussi se détacher fièrement sur le fond d'un ciel d'hiver et prendre des teintes roses à l'aube ou orangées au crépuscule. En avril, les champs de colza en fleurs qui s'étendent à perte de vue apportent une touche ensoleillée et vive à ce magnifique panorama.

En été, je sais qu'il ne me faut pas plus de dix minutes pour me retrouver au bord de ce lac que j'aime tant. En hiver, le même

temps me suffit pour rejoindre les pistes de ski jurassiennes. A quelques centaines de mètres, je me balade en forêt, au frais et au calme.

Alors, lorsque je sirote un verre de vin sur ma terrasse avec mon homme, face à toutes les richesses de mère nature, une réflexion s'invite bien souvent à notre table, suivie d'un silence contemplatif: «On vit quand même dans une belle région.»

Oui, mes chers lecteurs, nous vivons, vous et moi, dans une bien belle région. Et peu importe, finalement, si l'océan et les longues plages de sable fin ne sont peut-être pas au rendez-vous cet été. Peu importe. Profitons de découvrir ce que nous avons à portée de main et de pied.

A nous les baignades dans le lac ou en piscine, les promenades, la montagne, les terrasses

et les barbecues. A nous les soirées entre amis, les grillades, un bon petit verre de rosé et les salades rafraîchissantes et délicieuses.

Et à vous cette recette de salade tiède aux aubergines. Facile et extra, d'inspiration marocaine. Histoire que vous vous sentiez vraiment en vacances, même à la maison!

VIRGINIE LÉNART ■

www.lesrecettesdevirginie.com



La marche à suivre

1 Pelez les aubergines avec un économe, en laissant une bande de peau sur deux. Coupez-les en rondelles d'environ 1 cm. Dans une passoire, saupoudrez-les de sel et laissez-les dégorgier environ 30 minutes. Essuyez-les avec un papier ménage. Dans une poêle, faites revenir les rondelles d'aubergines dans un filet d'huile d'olive, à feu moyen, durant 5 à 10 minutes en les retournant pour

qu'elles soient bien dorées. Poivrez et salez légèrement. Egouttez-les sur un papier ménage et réservez. Conservez la poêle pour la suite.

2 Avec un couteau, entaillez légèrement la peau des tomates en croix. Plongez les tomates 30 secondes dans une casserole d'eau bouillante, puis dans un récipient d'eau très froide. Pelez les tomates. Coupez-les en 4. Enlevez

les pépins et le jus, puis coupez-les en dés. Réservez.

3 Pelez et hachez les gousses d'ail. Pelez les oignons et émincez-les finement. Dans la même poêle, faites revenir les oignons et l'ail, à feu moyen, dans un filet d'huile d'olive durant une minute. Ajoutez les tomates en dés, le paprika, le cumin, le piment. Salez et poivrez et laissez confire 2 minutes.

4 Ajoutez les aubergines et écrasez-les un peu avec une spatule. Laissez cuire encore 5 minutes, à feu moyen, en mélangeant. Pendant ce temps, ciselez la coriandre pour en obtenir environ 2 c.à.s. Transvasez les aubergines et les tomates dans un saladier. Laissez tiédir. Ajoutez le jus de citron et la coriandre ciselée. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Servez cette salade tiède ou froide. ■