

PERRIN Nature

Côtes du Rhône

Un esprit « Nature » et Méditerranéen dans le Vin... J'élabore un accord autour du légume : l'Aubergine ! Une pointe de Curry relève le plat et le Vin reste épicé.

La texture soyeuse de l'Aubergine s'enlace généreusement à celle du Vin.

...Un plaisir « tout naturel »

L'Aubergine au Curry, écorce d'Orange et Focaccia aux romarins frais

Pour 4 personnes

- 4 belles Aubergines
- 30 cl de Crème
- 30 cl de Lait
- 1 verre d'Huile d'Olive
- 1 cuillère à café de Curry doux
- 2 Oranges

Ingrédients de la Focaccia

- 500g de Farine
- 1 ½ Cuillère à Café de Sel
- ½ cube de Levure de boulanger (20 g)
- 2/3 verre d'Huile d'Olive
- 1/3 dl d'Eau tiède
- 40 g Romarin frais haché

- 2 cuillères à café de Curry



1. Poudre d'Orange : Rincer les deux Oranges à l'Eau fraîche, les éplucher et laisser sécher les écorces au four à 70°C pendant 2 heures. Puis les pulvériser avec un moulin électrique pour les réduire en poudre.

2. Préparation de la Focaccia aux Romarins :

Dans un récipient (une jatte), mélanger la Farine, le Sel, le Romarin, le Curry, 1 cuillère à café d'écorce d'Orange pulvérisée. Ajouter l'Huile d'Olive, la Levure diluée dans l'Eau tiède. Mélanger et pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple et lisse. Laisser lever à couvert à température ambiante, pendant 1 heure (la pâte doit doubler de volume).

Abaisser la pâte sur un peu de Farine sur environ 1 cm d'épaisseur en lui donnant une forme ovale, la poser sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Passer une couche de dorure au pinceau et saupoudrer de Fleur de Sel.

Mettre au four à la moitié inférieur, préchauffer à 220°C pendant 20 min. sortir la pâte du four et laisser refroidir.

3. Verser le Lait et la Crème dans une casserole, ajouter la cuillère à café restante de Curry et 1 cuillère à café d'Orange en poudre. Porter à ébullition et assaisonner légèrement de Sel uniquement.

Laisser frémir jusqu'à une consistance onctueuse, alors vérifier l'assaisonnement et réserver à côté.

4. Sans éplucher l'Aubergine la fendre en quatre quartiers puis colorer à la poêle avec un filet d'Huile d'Olive côté chair. Lorsque les Aubergines seront dorées des deux faces les retourner sur la peau, saler verser un ½ verre d'eau couvrir et laisser frémir 10 min, ¼ heure à couvert.

Si toute fois vous désirez cuisiner une Viande pour agrémenter ce plat opté pour un Agneau confit à l'Huile d'Olive (Poitrine ou Béquet ou même une Epaule).