AUBERGINES « À LA CHINOISE »

INGRÉDIENTS

- 1 grosse aubergine ronde ou 2 – 3 belles aubergines longues
- 3 cm de gingembre frais
- 2 gousses d'ail et 2 oignons nouveaux
- 4 c à soupe de sauce de soja
- 1 c à soupe de vinaigre de riz noir (ou vinaigre balsamique ou vinaigre de riz blanc…)
- 1 c à soupe de vin de riz chinois (ou du saké de cuisson) facultatif !
- 1 c à café de sucre en poudre
- 1 ou 2 pincées de piment en poudre ou en paillettes (facultatif)
- Huile de sésame

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 1 À 1H30
TEMPS TOTAL : 1H50MN

PRÉPARATION

Coupez les extrémités et le pédoncule de l'aubergine, puis détaillez-la en gros cubes (la taille d'une bonne bouchée). Si les cubes sont trop petits, ils risquent de s'écraser.
Placez les morceaux d'aubergine dans un grand saladier d'eau salée et placez un poids dessus (le couvercle d'une cocotte en fonte par exemple). Laissez tremper 15 à 20 minutes.
Pendant ce temps, pelez et émincez finement l'ail et le gingembre. Réservez.
Détaillez l'oignon en séparant le vert et le blanc. Si vous n'avez pas d'oignon nouveau, vous pouvez utiliser du vert de poireau coupé très fin. Sortez vos aubergines de l'eau, essuyez-les et faites-les cuire dans un panier à vapeur environ 15 minutes. Elles doivent être tendres mais garder assez de fermeté pour ne pas s'écraser. Pour vérifier : une pointe de couteau doit pouvoir s'y enfoncer facilement.
Quand elles sont cuites, les sortir et les laisser tiédir un peu.
Mélangez dans un bol : le sucre, le piment (si vous en mettez) la sauce de soja, le vinaigre et le vin de cuisson. Réservez.
Faites alors chauffer l'huile de sésame dans une poêle ou un wok. Quand elle est bien chaude, jetez-y l'ail et le gingembre et faites revenir 1 minute avant d'ajouter le blanc de l'oignon nouveau pour 1 minute de plus.
Ajoutez enfin les aubergines et versez le liquide (sauce de soja etc.)
Faites revenir pendant quelques minutes, en retournant les aubergines régulièrement, le temps de les réchauffer et de les enrober du liquide caramélisé.

Servez bien chaud sur du riz avec les petits tronçons de vert d'oignon nouveau. On peut aussi les déguster froides, un peu comme les aubergines à la japonaise (recette qui se rapproche de celle-ci) … Elles accompagneront un sauté de porc.