



Mise à jour : 23/04/2024

## Aubergine grillée et glacée au miso



## Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.7	Aubergines	~
0.05	Huile de colza en bouteille 1 L MAUREL	0043363
0.15	Saké	~
0.15	Vinaigre de riz ambré en bouteille 500 ml OTTOGI	0095353
0.05	Jus de Yuzu en bouteille 180 ml HEUSCHEN AND SCHROUFF	0095761
0.45	Pâte miso en barquette 300 g HIKARI MISO	0137211
PM	Graine de sésame noir en sachet 1 kg ESPIG	0096256
0.25	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705

## Étapes de préparation



## Pour le nappage miso :

Dans une casserole, mélanger le saké, le vinaigre de riz et le jus de yuzu, puis porter à ébullition. Laisser bouillir pendant 20 secondes environ afin que l'alcool s'évapore. A feu doux, y ajouter la pâte de miso en mélangeant avec une cuillère en bois. Lorsque le miso est complètement dissous, remettre à nouveau sur feu vif et ajouter le sucre en poudre en mélangeant constamment avec la cuillère en bois pour éviter que le fond de la casserole n'attache. Une fois que le sucre est totalement dissous, retirer la casserole du feu et laisser refroidir.

- Couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur. Inciser les aubergines sous forme d'un quadrillage. Arroser d'un filet d'huile et cuire au four (200°C) pendant 20 minutes.
- Au moment de servir, napper les aubergines de sauce miso. Passer au grill 5 minutes à 220°C.





Servir en saupoudrant de graines de sésame noir pour décorer le plat.