

Gaji namoul ; aubergines à la vapeur, gingembre, sésame et tamari |

Recette pour 12 tapas

Description

Aubergines à la coréenne, cuites à la vapeur, donc un plat très santé et savoureux à souhait.

L'astuce du chef

Il est possible de remplacer le tamari par de la sauce soya, par contre si vous êtes allergique au gluten utilisez du tamari.

Ingrédients

Aubergine

- 600 Gr Aubergine
- 3 Unité(s) Oignon vert
- 3 Gousse(s) Ail
- 1 Cuil. à soupe Gingembre frais
- 3 Cuil. à soupe Tamari
- 1 Cuil. à soupe Huile de sésame grillé
- 1 Cuil. à soupe Graines de sésame

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Temps de repos **15 mins**

Mise en place

Lavez et taillez les aubergines en tranches dans la longueur puis en lanières dans la largeur.

Râpez ou hachez l'ail et le gingembre.

Ciselez finement l'oignon vert.

Faites rôtir les graines de sésame afin de leur donner un goût grillé.

Aubergines

Faites cuire à la vapeur les lanières d'aubergines environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Dans un grand bol, commencez par mélanger le tamari avec l'huile de sésame, puis ajoutez les aubergines, l'ail, le gingembre et les graines de sésame.

Laissez le tout mariner 15 minutes avant de servir.

Dressage de l'assiette

Déposez les aubergines marinées dans vos assiette de présentation et parsemez-les d'oignon vert.

Bon appétit!