

# Aubergines grillées avec sauce tamarin

durée totale **105 min.** 15 min. temps de préparation 30 min. temps de cuisson 60 min. temps de marinade

Données nutritionnelles (par portion):  
**2788 kJ / 667 kcal**

Matières grasses: **51 g** Protéines: **15 g**  
Glucides: **22 g**

## INGRÉDIENTS

2 portions

### Aubergine grillée :

- 1** aubergine de taille moyenne
- 2** gousses d'ail
- 1 càs** de pâte de tamarin
- 4 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
- 2 càs** de ketchup
- 0,5 càs** de coriandre moulue
- 1 pincée** de poivre
- 2 càs** d'huile d'olive

### Tomates cerises :

- 200 g** tomates cerises
- 1 càs** d'huile d'olive
- 2 càs** de vinaigre balsamique
- 2** gousses d'ail
- 1 pincée** de sel
- 1 pincée** de poivre

### Mayonnaise à la truffe :

- 4 càs** de mayonnaise
- 1 càs** de pâte de truffe ou truffe fraîchement râpée
- 1 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman
- 1 càs** de crème aigre
- 2 càs** de parmesan râpé
- 1 pincée** de sel
- 1 pincée** de poivre
- 0,5 càs** de miel

### Pour servir :

- 2 càs** de pignons de pin rôtis
- 2 càs** de fromage Parmesan râpé

## PRÉPARATION

### Étape 1

**1** aubergine de taille moyenne - **2** gousses d'ail - **1 càs** de pâte de tamarin - **4 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **2 càs** de ketchup - **0,5 càs** de coriandre moulue - **1 pincée** de poivre - **2 càs** d'huile d'olive  
Couper l'aubergine en deux. Inciser doucement l'intérieur en croix avec un couteau, en prenant soin de ne pas couper à travers la peau.

Écraser l'ail dans un bol à l'aide d'un presse-ail. Ajouter la pâte de tamarin, la sauce soja Kikkoman, le ketchup, la coriandre moulue, le poivre et l'huile d'olive. Bien mélanger. Frotter l'aubergine avec le mélange obtenu et mettre au frais pendant au moins 1 heure.

### Étape 2

**200 g** de tomates cerises - **1 càs** d'huile d'olive - **2 càs** de vinaigre balsamique - **2** gousses d'ail - **1 pincée** de sel - **1 pincée** de poivre  
Mélanger les tomates cerises avec l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Ajouter l'ail haché, le sel et le poivre, puis bien mélanger.

### Étape 3

**4 càs** de mayonnaise - **1 càs** de pâte de truffe ou truffe fraîchement râpée - **1 càs** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman - **1 càs** de crème aigre - **2 càs** de parmesan râpé - **1 pincée** de sel - **1 pincée** de poivre - **0,5 càs** de miel  
Mélanger la mayonnaise avec la pâte de truffe (ou la truffe), la sauce soja Kikkoman, la crème aigre et le parmesan. Corriger l'assaisonnement avec le sel, poivre et miel. Mélanger jusqu'à obtenir une sauce

homogène.

#### **Étape 4**

**2 càs** de pignons de pin rôtis - **2 càs** de parmesan râpé

Placer les moitiés d'aubergine sur un grill moyennement chaud et faire griller pendant 20 à 25 minutes, en les retournant de temps en temps. Faire griller les tomates avec les aubergines ou les faire brièvement frire dans une poêle à griller.

Servir l'aubergine grillée avec la mayonnaise à la truffe, les tomates, les pignons de pin et le parmesan râpé.