

Rougail bringelle (aubergine)

Recette proposée par Véro, Economique,
Préparation: 20 minutes Cuisson: 1h15

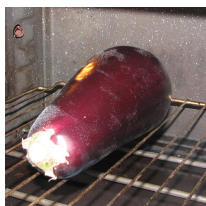
A La Réunion, on aime accompagner nos plats de rougail, le rougail bringelle (aubergine en créole) accompagne très bien les viandes.



Les ingrédients:

- 1 grosse aubergine
- 1 gros oignon
- sel- piments
- huile - vinaire blanc

Comment faire:



1) Piquer l'aubergine à plusieurs endroit et le mettre à cuire au four à 200°pendant 1h00. -



2) Peler l'aubergine une fois cuite. Eplucher et couper en lamelle l'oignon -



3) Écraser l'aubergine en purée -



4) Faites chauffer 2 cuillères à soupe d'huile dans une poêle. Faites dorer les lamelles d'oignons. -



5) Rajouter la purée d'aubergine -



6) Saler et bien mélanger -



7) Rajouter le piment selon votre goût. -



8) Rajouter 3 cuillères à soupe de vinaigre blanc. Mélanger et laisser réduire. C'est prêt. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !