

AUBERGINES SAUCE CHINOISE DE QIN

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/aubergines-sauce-chinoise/>

Un délicieux plat Asiatique qui convertira tous ceux qui n'apprécient pas les aubergines d'habitude (comme moi !)

Chef : Qin

Temps de préparation : 10 Minutes

Temps de cuisson : 15 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Asiatique

Plats : Plat Salé, Plat Végétarien,

Ingrédients

Avec 2 aubergines

*Légumes

2 Aubergines de Chine

2 Aubergines de Chine Ou 1 aubergine classique

Un peu d' Huile

Un peu d' Huile Pour frire les aubergines

*Sauce

2 cuillères à café de Sauce Chili aux piments avec graines de soja

2 cuillères à café de Sauce Chili aux piments avec graines de soja ou de la sauce chili tout simplement

2 cuillères à soupe de Sauce Soja

2 cuillères à soupe de Sauce d'huitres

2 cuillères à soupe de Vinaigre de Chine

1 cuillère à soupe de Sucre de Palme

1 cuillère à soupe de Sucre de Palme Ou du sucre roux

2 cuillères à soupe de Concentré de tomates

*Cuisson

4 Gousses d'Ail

1 cuillère à soupe de Gingembre Frais

1 cuillère à soupe de Gingembre Frais Ou en poudre

6 Piments

6 Piments Sec ou frais

AUBERGINES SAUCE CHINOISE DE QIN

Un peu de Poivre Chinois du Sichuan

Un peu de Poivre Chinois du Sichuan Ou du poivre blanc

*Déco

Un peu de Ciboulettes

Avec 1 aubergine

*Légumes

1 Aubergine de Chine

1 Aubergine de Chine Ou 1 aubergine classique

Un peu d' Huile

Un peu d' Huile Pour frire les aubergines

*Sauce

1 cuillère à café de Sauce Chili aux piments avec graines de soja

1 cuillère à café de Sauce Chili aux piments avec graines de soja ou de la sauce chili tout simplement

1 cuillère à soupe de Sauce Soja

1 cuillère à soupe de Sauce d'huitres

1 cuillère à soupe de Vinaigre de Chine

1/2 cuillère à soupe de Sucre de Palme

1/2 cuillère à soupe de Sucre de Palme Ou du sucre roux

1 cuillère à soupe de Concentré de tomates

*Cuisson

2 Gousses d'Ail

1/2 cuillère à soupe de Gingembre Frais

1/2 cuillère à soupe de Gingembre Frais Ou en poudre

3 Piments

3 Piments Sec ou frais

Un peu de Poivre Chinois du Sichuan

Un peu de Poivre Chinois du Sichuan Ou du poivre blanc

*Déco

Un peu de Ciboulettes

Avec 3 aubergines

*Légumes

3 Aubergines de Chine

3 Aubergines de Chine Ou 1 aubergine classique

Un peu d' Huile

Un peu d' Huile Pour frire les aubergines

*Sauce

3 cuillères à café de Sauce Chili aux piments avec graines de soja

3 cuillères à café de Sauce Chili aux piments avec graines de soja ou de la sauce chili tout simplement

AUBERGINES SAUCE CHINOISE DE QIN

3 cuillères à soupe de Sauce Soja
3 cuillères à soupe de Sauce d'huitres
3 cuillères à soupe de Vinaigre de Chine
1,5 cuillères à soupe de Sucre de Palme
1,5 cuillères à soupe de Sucre de Palme Ou du sucre roux
3 cuillères à soupe de Concentré de tomates

***Cuisson**

6 Gousses d'Ail
1,5 cuillères à soupe de Gingembre Frais
1,5 cuillères à soupe de Gingembre Frais Ou en poudre
9 Piments
9 Piments Sec ou frais
Un peu de Poivre Chinois du Sichuan
Un peu de Poivre Chinois du Sichuan Ou du poivre blanc

***Déco**

Un peu de Ciboulettes

Avec 4 aubergines

***Légumes**

4 Aubergines de Chine
4 Aubergines de Chine Ou 1 aubergine classique
Un peu d' Huile
Un peu d' Huile Pour frire les aubergines

***Sauce**

4 cuillères à café de Sauce Chili aux piments avec graines de soja
4 cuillères à café de Sauce Chili aux piments avec graines de soja ou de la sauce chili tout simplement
4 cuillères à soupe de Sauce Soja
4 cuillères à soupe de Sauce d'huitres
4 cuillères à soupe de Vinaigre de Chine
2 cuillères à soupe de Sucre de Palme
2 cuillères à soupe de Sucre de Palme Ou du sucre roux
4 cuillères à soupe de Concentré de tomates

***Cuisson**

8 Gousses d'Ail
2 cuillères à soupe de Gingembre Frais
2 cuillères à soupe de Gingembre Frais Ou en poudre
12 Piments
12 Piments Sec ou frais
Un peu de Poivre Chinois du Sichuan
Un peu de Poivre Chinois du Sichuan Ou du poivre blanc

AUBERGINES SAUCE CHINOISE DE QIN

*Déco

Un peu de Ciboulettes

Instructions

L'importance des ingrédients Asiatiques achetés en magasin... Asiatique

On a besoin de quelques produits Asiatiques, or, un des secrets de ces recettes, c'est de se procurer des produits de qualité.

Je vous déconseille de prendre les produits des supermarchés. Ils sont en général très mauvais.

De plus, les magasins Asiatiques sont plus nombreux et plus faciles à trouver que l'on ne croit.

Egalement, ces produits ne sont pas très chers : pour quelques Euros dans un magasin Asiatique (ou sur internet) et vous obtiendrez un meilleur résultat qu'en prenant des "substituts".

Quand on n'habite pas une grande agglomération, on se dit qu'on ne trouvera jamais ces produits, à part dans les supermarchés.

Photo ci-dessus: Le Mekong Market, que j'ignorais quand j'habitais la petite ville de Ferney Voltaire. Je n'y avais jamais prêté attention jusqu'à ce que je demande à un restaurant : c'était à côté de chez moi et je ne le savais pas.

Renseignez-vous et allez faire vos provisions dans un magasin Asiatique : Il y en a sûrement un pas trop loin ! Renseignez-vous auprès d'un restaurant Asiatique comme j'ai fait : Leur produits sont bien meilleurs et moins chers qu'en supermarché !

Mekong Market
30 Rue de Versoix
01210 Ferney-Voltaire
France

La Sauce Soja : Vous pouvez prendre n'importe quelle sauce soja : Il en existe de la "claire" et de la "foncée"

Qin prenait de la "claire". Pour ma part, je prends de la sauce soja parfumée/marinée aux champignons asiatiques : C'est plutôt un produit Thaïlandais, mais je trouve cette sauce soja supérieure aux autres, elle a un parfum excellent. La marque est "Healthy Boy"

La Sauce d'huitres : C'est un produit très important dans la cuisine Chinoise. Mieux vaut ne pas vous expliquer comment c'est fait : vous n'en voudriez pas. Mais cela apporte un très bon gout. Si vous souhaitez réduire la liste des ingrédients, c'est (peut-être) ce produit que vous pouvez "oublier"

Le Vinaigre de Chine : C'est un produit important pour cette recette. Il apporte l'acidité et le parfum nécessaire pour s'approcher le plus de la recette originale : je ne recommande de ne pas omettre ce produit

Si vous ne pouvez pas vous en procurer, remplacez par quelques gouttes de vinaigre balsamique, même si le gout final ne sera pas le même...

Le Sucre de Palme est en fait plutôt un ingrédient Thai que Chinois, mais j'adore son gout sucré si particulier

AUBERGINES SAUCE CHINOISE DE QIN

On peut aisément le remplacer par du sucre roux

Voilà à quoi le Sucre de Palme ressemble dans sa version "pain de sucre"

La Sauce

1. Pour réaliser la sauce, rien de plus simple ! Mélanger ces ingrédients dans un bol: la Sauce Chili aux piments avec graines de soja (2 c. à café) (ou la sauce chili "normale"), la Sauce Soja (2 c. à soupe), la Sauce d'huitres (2 c. à soupe), le Vinaigre de Chine (2 c. à soupe), le Sucre de Palme (1 c. à soupe) (ou le sucre roux), le Concentré de tomates (2 c. à soupe)

2. Mélanger le tout et réserver

Préparation des Aubergines

3. Pour les Aubergines de Chine, j'aurais pu prendre des aubergines "traditionnelles" noires, mais j'ai eu la chance de trouver des aubergines chinoises : Elle sont violettes, moins larges et plus longues que nos aubergines Européennes

4. On peut bien sur prendre des aubergines classiques, mais il faudra en prendre moins que les aubergines chinoises (elles sont plus grosses). Le gout ne changera pas vraiment avec des aubergines classiques !

5. Ne pas émincer les aubergines : Qin les coupait dans leur longueur après s'être débarrassée des extrémités, puis elle les coupait en 4 dans leur longueur (elles vont réduire pendant la cuisson)

6. Cuire les Aubergines de Chine (2) dans de l'Huile

7. Cuire les aubergines sur toutes les faces et obtenir une belle coloration : les aubergines vont ainsi s'attendrir et caraméliser

8. Une fois que les aubergines sont caramélisées, débarrasser et réserver (mettre de côté)

9. Emincer les Gousses d'Ail (4) en fines tranches : Qin n'écrasait pas son ail, mais tranchait finement : C'est ce que je fais afin de rester fidèle !

10. On a besoin de Piments (6) : J'ai choisi ces piments frais à maturité. Il en existe des séchés qu'il suffit de réhydrater dans de l'eau tiède.

11. Emincer les Piments (6): C'est à vous de décider quel degré de sauce piquante vous désirez :

12. - Si vous n'aimez pas trop de piquant : Eliminer les pépins et les nervures

13. - Si vous aimez les sauces piquantes (comme moi) : Garder la moitié des pépins

14. - Si vous aimez les sauces très piquantes : Garder tous les pépins

15. Cuire (mais ne pas colorer) les Gousses d'Ail (4), les Piments et le Gingembre Frais (1 c. à soupe) dans un peu d'Huile

16. Après 1 minute, verser la sauce qu'on a réservé(e) et saupoudrer du Poivre Chinois du Sichuan

17. Remettre les aubergines et refaire cuire, mais pas très longtemps (30 secondes maximum, sinon la sauce va trop réduire)

18. Il ne faut pas remuer (pour ne pas déstructurer)

19. Pour la déco, Qin utilisait des Ciboules Chinoises : différentes par leur forme de nos Ciboulettes. Les Ciboules Chinoises sont plus longues et plus "fermes" que les nôtres. Elles sentent également plus fort avec un petit gout d'ail.

20. J'ai eu la chance d'en trouver, mais on peut bien sur remplacer par des Ciboulettes traditionnelles !

AUBERGINES SAUCE CHINOISE DE QIN