

AUBERGINES SAUCE CHINOISE DE QIN

La Recette

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

Des aubergines cuites en sauce Asiatique, un plat délicieux plein de saveurs orientales

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 Ou 1 aubergine classique

Un peu d' Huile Pour frire les aubergines

*Sauce

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 Ou du sucre roux

2 cuillères à soupe de Concentré de tomates

*Cuisson

4 Gousses d'Ail

1 cuillère à soupe de Gingembre Frais Ou en poudre

6 Piments Sec ou frais

Un peu de Poivre Chinois du Sichuan Ou du poivre blanc

*Déco

Un peu de Ciboulette

Avec 1 aubergine

*Légumes

1 Aubergine de Chine Ou 1 aubergine classique

AUBERGINES SAUCE CHINOISE DE QIN

Un peu d' Huile Pour frire les aubergines

***Sauce**

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 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 Ou en poudre

3 Piments Sec ou frais

Un peu de Poivre Chinois du Sichuan Ou du poivre blanc

***Déco**

Un peu de Ciboulette

Avec 3 aubergines

***Légumes**

3 Aubergines de Chine Ou 1 aubergine classique

Un peu d' Huile Pour frire les aubergines

***Sauce**

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

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 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 Ou en poudre

9 Piments Sec ou frais

Un peu de Poivre Chinois du Sichuan Ou du poivre blanc

***Déco**

Un peu de Ciboulette

Avec 4 aubergines

***Légumes**

4 Aubergines de Chine Ou 1 aubergine classique

Un peu d' Huile Pour frire les aubergines

***Sauce**

AUBERGINES SAUCE CHINOISE DE QIN

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 Ou du sucre roux

4 cuillères à soupe de Concentré de tomates

*Cuisson

8 Gousses d'Ail

2 cuillères à soupe de Gingembre Frais Ou en poudre

12 Piments Sec ou frais

Un peu de Poivre Chinois du Sichuan Ou du poivre blanc

*Déco

Un peu de Ciboulette

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. A part l'étiquette qui reprend tous les efforts marketing pour vous faire croire qu'il s'agit de produit asiatique, les saveurs sont en générales très éloignées de vrais produits Asiatiques

Je vous conseille d'aller dans des magasins Asiatiques : ils sont plus nombreux et plus faciles à trouver que l'on ne croit. Leurs produits sont souvent moins chers, et vous obtiendrez un meilleur résultat qu'en prenant des "substituts" de supermarché

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

Renseignez-vous et allez faire vos provisions dans un magasin Asiatique : Il y en a surement un pas trop loin ! Le meilleur moyen, c'est de demander à un restaurant Asiatique qui vous guidera

La photo ci-dessus, c'est 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. Donc... renseignez-vous !

Mekong Market

30 Rue de Versoix

01210 Ferney-Voltaire

France

La sauce soja

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

AUBERGINES SAUCE CHINOISE DE QIN

"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 huitre

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"

Vinaigre chinois

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...

Sucre de palme

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

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 chinoise

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 coté)

9. Emincer les Gousses d'Ail (4) en fines tranches : Qin n'écrasait pas son ail, mais tranchait

AUBERGINES SAUCE CHINOISE DE QIN

finement : C'est ce que je fais afin de rester fidèle !

10. - Eplucher le Gingembre Frais (1 c. à soupe) avec une cuillère (voir ICI pour éplucher du gingembre) puis raper à la microplane

11. 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.

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

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

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

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

16. 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

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

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

19. Il ne faut pas remuer (au risque de casser les aubergines)

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

21. J'ai eu la chance d'en trouver, mais on peut bien sur remplacer par des Ciboulette plus classiques