



Plat d'aubergines avec viande hachée



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

huile d'arachide

1 aubergine (en rondelles)

1 gousse d'ail (hachées finement)

1 pièce de gingembre (râpé)

1 piment rouge (épépiné et haché finement)

200 grammes de viande hachée de porc (ou mélange)

1 cuillère à soupe de sherry

2 décilitres de bouillon de poule

1 cuillère à soupe de vinaigre de riz (ou de cidre)

1 cuillère à soupe d'huile de sésame

2 oignons de printemps

de fécule de maïs

Méthode de préparation

- 1.** Faites chauffer l'huile d'arachide dans un wok. Dorez-y les tranches d'aubergine. Réservez.
- 2.** Faites revenir l'ail, le gingembre et le piment au wok.
- 3.** Ajoutez le haché et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il soit bien émietté.
- 4.** Ajoutez le sherry et le bouillon de poule.
- 5.** Incorporez les aubergines et mélangez à nouveau.
- 6.** Assaisonnez avec de l'huile de sésame et du vinaigre de riz.
- 7.** Garnissez avec les jeunes oignons.
- 8.** Servez avec du riz.