

Recettes

Aubergines et gingembre *myoga* frais au *shiso* vert



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 ou 5 aubergines japonaises
- 5 ou 6 bourgeons de gingembre *myoga*
- 5 ou 6 feuilles fraîches de *shiso* vert
- 2 cuillères à soupe de sauce de soja
- 1/8 de cuillère à café de sel

Préparation

1. Eplucher partiellement les aubergines dans le sens de la longueur en laissant des bandes non épluchées. Les couper en quatre toujours dans le sens de la longueur puis en tranches fines. Les mettre dans l'eau salée et laisser reposer pendant environ une heure. Egoutter avec une passoire.
2. Couper le *myoga* en tranches rondes, les plonger dans l'eau pendant 2 à 3 minutes, puis les égoutter avec une passoire.
3. Couper les feuilles de *shiso* vert en fines lamelles.
4. Mélanger les tranches d'aubergine égouttées, les tranches de *myoga* et les feuilles de *shiso* vert. Assaisonner selon son goût avec la sauce de soja.