

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



# AUBERGINES CONFITES À LA SALSA DE PÊCHE

ACCOMPAGNÉES DE SON CHAMPAGNE NICOLAS  
BRUT ROSÉ

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »  
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*



**NICOLAS**



Les pépites  
de Noisette  
[www.lespepitesdenoisette.fr](http://www.lespepitesdenoisette.fr)

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTE »

LA SUGGESTION  
DU CAVISTE

**Préparation : 10 min**

**Cuisson : 40 min**

**Niveau : Facile**

**Budget : Moyen**

## POUR 4 PERSONNES

- 3 petites aubergines
  - 2 pêches
  - 1 yaourt à la grecque
  - 1/2 oignon rouge
  - 1/2 bouquet de basilic
  - 1/2 jus de citron vert
  - 1 cuillère à café de miel liquide
  - Sel, poivre du moulin
  - 1 touche de piment d'Espelette
  - Fleur de Sel
  - Huile d'olive
- Préchauffer le four à 200°C.
- Laver les aubergines et les couper en deux. Parsemer de fleur de sel, d'huile d'olive et enfourner 35 à 40 minutes, sur une plaque de cuisson.
- Lorsque les aubergines sont cuites et presque confites, préparer la salsa: dans un bol, mélanger les pêches coupées en cubes, le basilic ciselé, l'oignon rouge coupé finement, le jus de citron, le miel, le piment, 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et une pointe de fleur de sel.
- Sur les demi-aubergines tièdes, disposer une cuillère de yaourt puis répartir la salsa sur le dessus. Servir de suite.

## VARIANTE

Cette recette est également très bonne avec des abricots ou du melon, en remplacement des pêches.

## Pourquoi cette alliance ?

Les notes de fruits rouges donneront de la fraîcheur à cette entrée. Son côté minéral équilibrera le piquant du piment et offrira une belle structure. La finesse de ce vin laissera ressortir le goût délicat de l'aubergine et de la pêche.



Imprimé sur papier **PERC**, issu des forêts gérées durablement

## NICOLAS 1° CRU BRUT ROSÉ

### Champagne

Joli nez frais de petits fruits rouges, de noyau avec une pointe minérale. Franc, de la finesse.

Et aussi :

**Château Bellevue la Forêt l'Allégresse 2015**  
Fronton rosé

[www.nicolas.com](http://www.nicolas.com)

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur [recettes.nicolas.com](http://recettes.nicolas.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.