



# Croustilles à l'aubergine de Renée

Recette sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine), hypotoxique et végétalien.

Par : Cuisine l'Angélique

PRÉPARATION : 15 MINUTES

CUISSON : 60 MINUTES

## INGRÉDIENTS

- Une petite aubergine
- Huile d'olive, selon le besoin
- Sel, au goût
- Cumin moulu, au goût (ou autre épice ou fine herbe, au choix)
- Graines de sésame noires et blanche pour la garniture (facultatif)

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 120 °C (250 °F).
2. Couper 5 à 6 tranches minces\* d'aubergine. S'assurer d'avoir une épaisseur égale afin de favoriser l'uniformité lors de la cuisson.
3. Badigeonner légèrement d'huile d'olive les 2 côtés des tranches d'aubergine. Étendre les rondelles sur une à deux plaques de cuisson antiadhésives.
4. Répéter les points 2 et 3 pour toute l'aubergine.\*\*
5. Saupoudrer de sel et de cumin, au goût.
6. Garnir de graines de sésame, au goût (facultatif).
7. Cuire pendant environ 60 minutes ou plus, jusqu'à ce que les tranches soit croustillantes (le temps de cuisson pourra varier en fonction de l'épaisseur des tranches et le taux d'humidité de l'aubergine).
8. Si désiré, porter le four au mode griller (*broil*) en fin de cuisson juste assez pour dorer légèrement le dessus.



*Faciles et santé, ces croustilles maison à l'aubergine apporteront un brin de nouveauté sur votre table pour le bonheur de tous.*

## CONSEIL PRATIQUE

\* Si vous possédez une mandoline, elle vous permettra d'obtenir des tranches minces et d'une épaisseur vraiment égale.

\*\* Il est important de couper seulement quelques tranches à la fois pour éviter l'oxydation.