

Aubergines grillées aux boutons de marguerites



- 1 aubergine
- gros sel (pour dégorger)
- 2 noix de beurre
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 cuillère à thé de livèche écossaise
- 1 pincée d'aiguilles d'épinette moulues
- poivre au goût
- 1 pot de boutons de marguerites

Coupez l'aubergine en tranches larges (1/2 pouce et plus).

Déposez du gros sel sur chaque tranche et empilez-les.

Laissez dégorger 30 minutes puis rincez-les et asséchez-les.

Mélangez la livèche, l'épinette et l'ail dans le beurre ramolli et badigeonnez-en les tranches d'aubergines.

Préchauffez le barbecue et faites-y griller les aubergines des deux cotés (environ 15 minutes).

Servez 2 à 3 tranches par personnes décorées de quelques dizaines de boutons de marguerites avec une viande grillée.