



Pour 24 tranches

2 c. à soupe d'huile d'olive

2 c. à soupe de sauce tamari

1 c. à soupe de sauce Worcestershire

1 c. à soupe de sirop d'érable

1 c. à café de fumée liquide

1 c. à café de paprika fumé

½ c. à café de poivre noir

1 aubergine de forme allongée (non courbée) de 500 g (1 lb)

Préchauffer le four à 250 F (120 C). Chemiser 2 grandes plaques à pâtisserie de papier sulfurisé.

Dans un petit bol, fouetter l'huile d'olive, la sauce tamari, la sauce Worcestershire, le sirop d'érable, la fumée liquide, le paprika fumé et le poivre.

Retirer et jeter la tige de l'aubergine. Couper l'aubergine en quartiers égaux dans le sens de la longueur. À l'aide d'une mandoline, couper délicatement les quartiers en tranches d'environ 3 mm ($\frac{1}{8}$ po) d'épaisseur.

Disposer les tranches sur les plaques à pâtisserie préparées.

Badigeonner de marinade les deux faces des tranches d'aubergine.

Enfourner pour 30 minutes.

Retourner les tranches d'aubergine et poursuivre la cuisson 30 minutes.

Retourner les tranches une autre fois et les cuire de 10 à 20 minutes de plus, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes – elles deviendront encore plus croustillantes en refroidissant.

Sortir les tranches d'aubergine du four. Les laisser refroidir 15 minutes.

