AUBERGINES À LA TOMATE

INGRÉDIENTS

- 2 aubergines
- 2 gousses d'ail
- 1 oignon
- 1 bocal de coulis de tomate
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de cumin
- poivre
- sel

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN
TEMPS DE CUISSON : 1H
TEMPS TOTAL : 1H15MN

PRÉPARATION

Préparer une sauce tomate épaisse en faisant revenir l'oignon et l'ail dans une poêle dans de l'huile d'olive.

Une fois les oignons tendres, ajouter le coulis de tomate, le cumin, la cannelle, saler, sucrer et laisser mijoter sur feu doux, une vingtaine de minutes en remuant de temps en temps.

Pendant ce temps couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur quadriller la chair et les cuire à four chaud à 210°C (thermostat 7) 25 minutes.

Couper ensuite les aubergines en gros morceaux (en 2 dans la longueur et en 3 dans la largeur).

Les faire confire dans une sauteuse avec de l'huile d'olive sur feu doux environ 35 minutes, mélanger à la sauce tomate et mettre au frais.

Se déguste en entrée bien frais

.