



ALOO BAINGAN (INDE)

INGRÉDIENTS

- 500 gr d'aubergine coupée en dés
- 500 gr pomme de terre coupée en dés
- 2 tomates coupée en morceaux
- 2 petits oignon émincés finement
- 2 gousses d'ail pilées finement
- 1 c-à-café de cumin
- 1 c-à-café de paprika
- 2 c-à-soupe de coriandre haché
- 1 piment vert en petits dés
- de l'eau
- 2 c-à-soupe d huile
- du sel

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN

TEMPS DE CUISSON : 20MN

TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Mettre l'aubergine dans un récipient et verser 5cl d'eau. Mélanger pour que l'aubergine absorbe l'eau.

Chauffer un peu d'huile dans une poêle. Quand l'huile est chaude, frire séparément l'aubergine et les pomme de terre.

Dans une poêle,mettre l'huile les oignons ,l'ail,le piment vert en petits dés.

Quand les oignons sont roussis, mettre les épices et mélanger.

Ajouter les tomates coupées en tous petits dés. Laisser cuire les tomates.

Ajouter l'aubergine et la pomme de terre et mélanger.

Ajouter le sel, mélanger, couvrir et laisser cuire à feu moyen pendant environ 5 a 10mn en mélangeant de temps en temps.

Arrêter la cuisson et ajouter la coriandre fraîche. servir avec le riz basmati.