

Entrées/Zaalouk d'aubergine

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

4
15 Minutes
Note

2.3/5 (3 votes)



Ingrédients

2 aubergines

4 tomates râpées

2 gousses d'ail écrasées

2 c à s d'huile Fleurial

1 c à c de cumin

1 c à c de paprika

1/2 c à c de piment (facultatif)

1/2 c à c de sel

2 c à s de mélange de persil et de coriandre

Préparation

Commencez par préparer les aubergines.

Lavez et séchez les aubergines, Faites les faire griller au choix au four.

Retournez-les dès que la peau commence à devenir tendre et à brunir.

Une fois les aubergines bien grillées retirez-les puis disposez-les dans

une boîte et fermer et laisser 5 minutes ou plus .

Retirez la peau des aubergines et coupez la chair en morceaux.

Dans un faitout ou une poêle, faites chauffer l'huile Fleurial, ajoutez la tomate, l'ail, le cumin, le paprika et le piment et laisser cuire entre 5 et 10 minutes .

Ajoutez les aubergines coupées et mélangez en écrasant les aubergines.

Salez, parsemez de coriandre et de persil; laissez réduire entre 5 et 10 minutes en remuant de temps à autre.

Le zaalouk d'aubergines est prêt pour être dégusté. A servir tiède ou froid.