

Purée d'aubergines à la marocaine

- 1kg d'aubergines
- 5 tomates
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de poudre de cumin
- 1 cuillère à café de poudre de cannelle
- le jus d'un petit citron
- de l'huile d'olive
- sel et poivre.



■ *Purée d'aubergines aux épices et aux tomates*

Servir: A savourer avec des galettes de pains orientaux.

Variation

Vous pouvez ajouter un peu d'oignon, et quelques olives concassées.

■ Epluchez, dégermez, et écrasez l'ail. Supprimez la peau des tomates en les ébouillantant, épépinez les et coupez-les en petits cubes. Coupez les aubergines en cubes, en conservant la peau.

■ Faites revenir les aubergines dans de l'huile d'olive en les salant pendant 20 minutes. Quand elle commence à confire, ajoutez l'ail, les tomates, les épices, et le jus de citron. Poursuivez la cuisson en laissant compoter à feu moyen, puis doux, pendant 35 minutes. Poivrez en fin de cuisson.

Conseils

Adaptez les quantités d'épice selon votre goût.