

Caviar d'aubergine



Ingrédients pour 6 personnes :

Un peu d'huile, 2 gousses d'ail, un peu de gingembre et de l'eau, sel, quelques feuilles de coriandre fraîche, 1 cuillère à soupe de curry, 1 cuillère à café de curcuma, 3 tomates pelées ou tomates fraîches, un oignon coupé en petits morceaux, une cuillère à soupe de poudre de coriandre, une cuillère à café de piment rouge ou de paprika, 1 c à c de graines de cumin, une aubergine bien mûre et bien grosse

L'aubergine :

Badigeonner l'aubergine avec un peu d'huile. Faire brûler sa peau directement sur la flamme du gaz ou avec un chalumeau. La tourner pour la colorer de tous les côtés.
Placer ensuite l'aubergine sur un plat à gratin et cuire au four à 180° pendant 15mn.
Enlever la peau de l'aubergine et écraser la pulpe à la fourchette.

Finition :

Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle.
Quand l'huile est chaude, ajouter les graines de cumin, les laisser cuire.
Ajouter les oignons et mélanger.
Quand les oignons sont roussis, ajouter toutes les épices :
Piment, curry, curcuma, coriandre, ail et gingembre râpés et mélanger.
Ajouter les tomates et mélanger. Mettre un peu d'eau et laisser cuire pendant 2 ou 3 minutes.
Ajouter les aubergines, le sel et mélanger.
Laisser mijoter encore quelques minutes.
Couper en morceaux les feuilles de coriandre fraîche et décorer le plat.