

Douces aubergines à la tomate confite et aux pignons

Pour 1 amoureuse d'aubergines

- 1 petite aubergine
- 1 gousse d'ail
- 3 tomates séchées
- 1 cuillère à café de miel
- 1 petite poignée de pignons de pin
- 5 baies (ou poivre)

--> Réhydrater les tomates quelques minutes dans un peu d'eau chaude.

Émincer la gousse d'ail et couper l'aubergine en dés.

Faire revenir l'ail à feu vif dans un peu d'huile d'olive puis ajouter l'aubergine. Laisser colorer puis baisser le feu et ajouter le miel et l'eau de réhydratation des tomates (ou 1/2 verre d'eau). Couper les tomates en lamelles et les incorporer. Couvrir et laisser cuire 20mn.

Avant de servir, faire griller les pignons de pin, les ajouter et assaisonner avec les 5 baies ou le poivre.



Bon appétit !!

