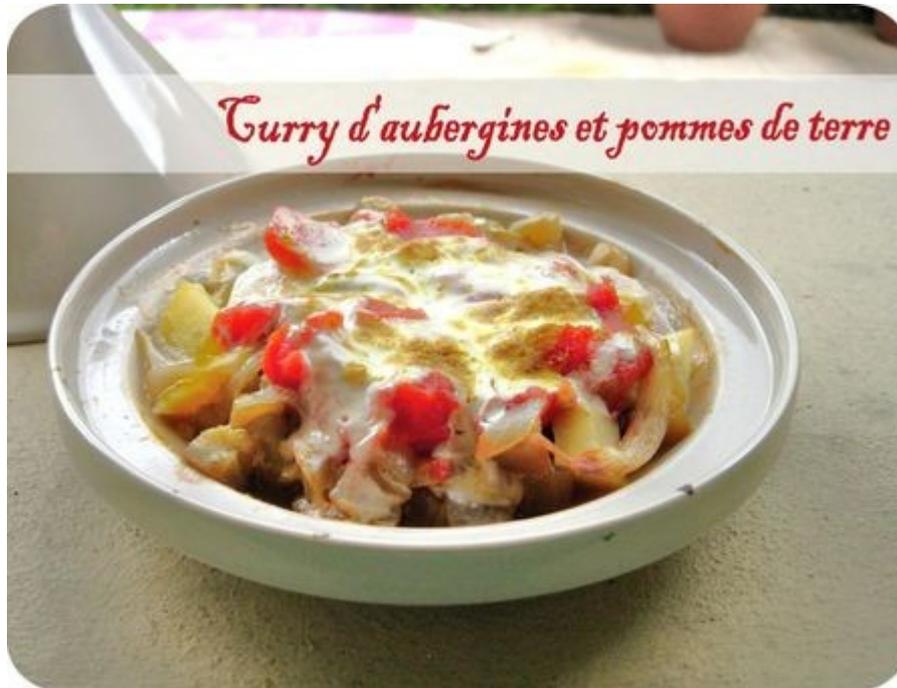


Cuisine et
dépendances

Curry d'aubergines aux pommes de terre



Décidément, je deviens addict des tajines, ce plat est idéal pour cuisiner facilement n'importe quel légume. Je m'éloine peu à peu des recettes traditionnelles marocaines mais qu'importe l'origine, pourvu qu'on retrouve le parfum des épices ?

Ingrédients (pour 4 plats à tajine individuels) :

- 1 grosse aubergine
- 2 à 3 pommes de terre
- 1 gousse d'ail dégermé
- 1 oignon
- 100 g de tomates concassées en conserve
- 100 ml de lait de coco
- 2 cuillères à soupe de pâte de curry (ou 1 cuil à café de curry en poudre)
- sel et poivre

Préparation :

Peler les pommes de terre et l'oignon. Émincer finement l'oignon et couper les aubergines ainsi que les pommes de terre en petits dés.

Dans une sauteuse faire suer les oignons dans une cuil d'eau puis ajouter les pommes de terre, les aubergines et l'ail pilé. Laisser cuire une dizaine de minutes puis verser les tomates et le curry. Saler et poivrer. Finir de cuire encore quelques minutes puis couper le feu.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Répartir les légumes dans quatre petits plats à tajine (ou dans un grand tajine). Arroser de lait de coco.

Couvrir et enfourner, laisser cuire pendant 15 à 20 min.

Le 15 Août 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/08/15/21765040.html>