

au bout du monde

Au gré de mes voyages culinaires ou autres

Korma d'aubergines

Voici une recette indienne que j'ai testée aujourd'hui, je l'ai prise dans le journal Régal de ce mois.

Chauffer **3 cs de ghee**, y faire revenir **1 gros oignon** haché, **3 gousses d'ail** hachées, **2 cm de gingembre** rapé, **1/2 cc de cumin indien** en grains, **1/2 cc de curcuma**, **1/2 cc de graine de cardamome**. Laisser refroidir, mettre dans un mixer, y ajouter **4 dl de lait de coco** et **1 cs de concentré de tomate**. Mixer pour en faire une pâte.

Faire chauffer **2 cs de ghee** dans une grande poêle, y faire revenir **3 aubergines** coupées en dés de 2 cm, les faire dorer. Ajouter **un peu de sel**, et la pâte. Cuire à feu doux pendant 45 minutes. Décorer de feuilles de coriandre et servir avec un riz basmati.



Une excellente recette pour apprêter les aubergines....

www.leboutdumonde.canalblog.com