

Tian aubergines et carottes, cumin, miel et cannelle



(Pour 2)

2 petites aubergines
4 petites carottes
fromage frais mi chèvre-mi vache
3 feuilles de coriandre ciselées
sel, poivre
2 bonnes pincées de cumin
1 petite pincée de cannelle
miel
huile d'olive

Lavez les aubergines, retirez les bouts et coupez-les en fines rondelles. Epluchez les carottes, coupez les en fines lanières, puis coupez chaque lanière en tronçons de 5/6 cm. Posez les légumes dans un plat allant au microondes recouvert d'un film alimentaire percé de trous et faites cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres (environ 5 minutes).

Alternez des couches d'aubergines et de carottes dans un plat. Salez, poivrez. Saupoudrez de coriandre, de cumin et de cannelle. Arrosez d'un fin filet de miel et d'un fin filet d'huile d'olive. Faites cuire recouvert d'un papier aluminium environ 45 minutes à 200 °C en disposant quelques morceaux de fromage à mi-cuisson.

Source : recette adaptée du blog Saveur Passion
<http://saveurpassion.over-blog.com/article-11458257.html>