



Cuisine et
dépendances

Zaalouk d'aubergines



Le zaalouk est une salade d'aubergines parfumée, assez proche du caviar d'aubergines. Cette recette marocaine convient bien pour une entrée rafraîchissante ou une garniture pour l'apéritif (c'est de saison, alors on en profite !). Elle est simple à préparer, nécessite deux cuissons - en ces temps de forte chaleur, mieux vaut le préparer le matin à la fraîche. C'est d'ailleurs meilleur après quelques de marinade au réfrigérateur.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 3 aubergines
- 1 conserve de tomates pelées (400g)
- 2 gousses d'ail
- 1 citron confit
- 1 cuillère à café de cumin
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 1 pincée de paprika
- 1 pincée de piment d'espelette
- sel et poivre

Préparation :

Couper les aubergines en deux dans le sens de la largeur. Entailler la chair comme indiqué sur la photo.

Cuire au micro-ondes (une douzaine de minutes), jusqu'à ce que la chair soit complètement molle. Racler à la cuillère pour récupérer la chair. Si l'aubergine contient beaucoup de pépins, éliminer le centre.

Hacher l'aubergine au robot (il doit rester des morceaux).

Pendant ce temps, cuire les tomates avec les gousses d'ail pilées et les épices durant quelques minutes. Ajouter l'aubergine et laisser mijoter une dizaine de minutes.

Couper finement l'oignon confit, l'ajouter à la fin de la cuisson avec le jus de citron.

Réserver au réfrigérateur durant quelques heures.

Servir bien frais, sur une tranche de pain grillé.

Le 24 août 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/08/24/18850998.html>