

Zaalouk - salade d'aubergines



tiré du livre de Fatéma Hal, "le grand livre de la cuisine marocaine".

Pour 4 :

- 1 kg de petites aubergines (j'ai mis 2 belles aubergines)
- 1 petite botte de persil
- 3 gousses d'ail
- 1 ccafé paprika
- 1 pincée cumin
- 1 pincée sel
- 2 csoupe vinaigre (j'ai pris du vinaigre rouge de vin vieux)
- 3 csoupe huile (j'ai pris de l'huile d'olive)

Laver et découper les aubergines en 4 ou 6 dans le sens de la longueur. Faire bouillir les aubergines dans de l'eau salée 15 minutes.

Faire la sauce avec le persil haché, l'ail pilé, les épices, le sel, le vinaigre et l'huile.

Quand les aubergines, sont cuites, les égoutter.

Presser les aubergines dans les mains en veillant à ne pas les déchirer. Les mettre dans le saladier avec la sauce, mélanger.

Servir tiède ou froid.



Lacath, <http://lacath.canalblog.com>