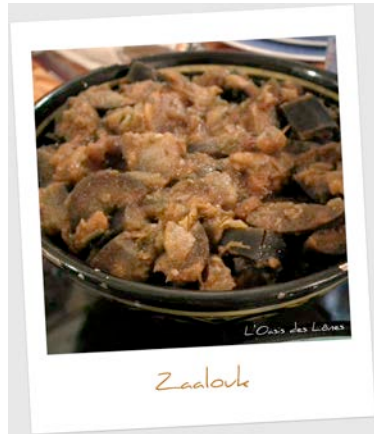


ZALOUK



Cette recette m'a été transmise par AMINA, cuisinée par Amina et Nouzha, du [Riad HABIB](#) à Marrakech...

Ingrédients : 4 personnes

- 1 kg d'aubergines
- 1 kg de tomates
- 1 tête d'ail
- 1 petit bouquet de persil
- 3 à 4 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel, paprika, 1 cuillère à café rase de cumin
- ½ Citron confit au sel
- Une pointe de piment (facultatif),
- 1 petit bouquet de coriandre (facultatif)

Préparation : 30 minutes

- Emonder les tomates, c'est à dire les éplucher : faire une croix au couteau sur le cul de la tomate, les plonger dans l'eau bouillante non salée, quand la peau se soulève, sortir les tomates hors de l'eau, les plonger dans l'eau froide et les éplucher, puis les couper en morceaux.
- Laver les aubergines, les couper en en petits dès sans les éplucher.
- Couper la tête d'ail en morceaux.
- Ciseler le persil et la coriandre.
- Dans une cocotte, faire chauffer l'huile d'olive, ajouter de l'ail et laisser fondre 2 à 3 minutes, ajouter les aubergines et les tomates avec leur jus, le sel, le paprika, le piment, le cumin, le persil ciselé et la coriandre, le citron confit coupé en morceaux très fins.
- Mélanger, fermer la cocotte et laisser cuire 5 minutes après le sifflet de la cocotte.
- Ensuite ouvrir la cocotte.
- Mélanger bien les ingrédients et laisser réduire et confire à feu doux en remuant.
- Déguster tiède.