

Aubergines confites tandoori



Préparation : 10 mn

Cuisson : 1 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 belles aubergines (4 dans la recette c'est trop si les aubergines sont grosses)

20 cl de purée de tomates

2 gousses d'ail (1 seule pour moi)

2 c à s de concentré de tomate

1 c à s de tandoori (je n'ai pas mesuré et saupoudré toutes les tranches d'aubergines)

Huile d'olive

1 brin de romarin

1 c à s de graines de coriandre

Laver les aubergines et retirer une bande de peau sur deux. Les couper en tranches épaisses et les saupoudrer de tandoori.

Faire revenir les aubergines 5 à 6 mn dans une sauteuse avec de l'huile d'olive (les aubergines sont gourmandes d'huile) et l'ail pelé et pressé. Au besoin procéder en plusieurs fois. Ajouter ensuite le concentré de tomates, la purée de tomate, le romarin, les graines de coriandre concassées et du sel. Mélanger et arroser de 2 c à s d'huile.

Laisser confire à couvert 50 mn à tout petit feu.

Servir tiède ou froid.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>