

Aubergines aillées confites aux tomates cerises

Une bonne petite recette de mon homme!



Ingrédients

- 4 aubergines
- 20 à 30 tomates cerise
- 4 à 16 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Coupez l'extrémité pédonculée des aubergines. Entaillez cette extrémité puis insérez les gousses d'ail épluchées.

Déposez les aubergines dans une cocotte en fonte avec un fond d'huile d'olive. Fermez et faites cuire à feu très doux (sur diffuseur de chaleur) pendant environ 3 heures ou le temps que les aubergines soient confites.

Ajoutez les tomates cerise entières. Fermez la cocotte et faites cuire à feu doux pendant 30 à 60 minutes. Salez et poivrez.

Avant de servir, coupez les aubergines en deux sur le sens de la longueur. Répartissez les tomates cerise. Arrosez d'un filet d'une bonne huile d'olive et de quelques feuilles de basilic.

Mes suggestions

- Ajoutez du fromage parmesan au moment de servir.
- Servez avec des côtelettes d'agneau.
- Que faire avec...



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées...Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-aubergines-aillées-confites-aux-tomates-cerises-54652832.html>