

## **MIJOTE D'AUBERGINES**



### **Ingrédients :**

- 3 échalotes épluchées
- 15 g de pâte d'ail
- 15 g de pâte de gingembre
- 20 g d'huile d'olives
- 700 g d'aubergines, lavées  
et coupées en gros morceaux  
de 4 cm environ
- 800 g de tomates concassées
- 2 c à c rases de curcuma
- 1 c à c de curry
- 1 grosse pincée de thym frais ou déshydraté
- 1 feuille de laurier fraîche ou déshydratée
- 1 c à c rase de sel
- poivre du moulin
- 200 g d'eau

### **Préparation :**

- mettre l'échalotes, l'ail et le gingembre dans le bol, puis mixer 5 secondes à vitesse 5. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule
- ajouter l'huile d'olive et programmer 4 minutes à température varoma vitesse 2
- pendant ce temps, couper et déposer les aubergines dans le varoma
- à la sonnerie, ajouter dans le bol : les tomates, le curcuma, le curry, le thym, le laurier, le sel, le poivre et l'eau
- mettre en place le varoma et programmer 25 minutes à température Varoma, vitesse 1
- à l'arrêt de la minuterie, dresser les aubergines dans un plat puis verser la sauce par-dessus

**Vous pouvez retrouver cette recette dans le livre " 50 recettes de famille"**

**THERMOMINOUX 2012**

<http://thermominoux.over-blog.com>