

ETOUFFE D'AUBERGINE



Ingrédients:

- 500 g d'aubergines
- 2 pommes de terre
- 100 g d'oignon
- 5 c à s de pulpe de tomate
- 1 c à c de pâte de gingembre
- 1 c à c de pâte d'ail
- 1 c à c de thym haché
- 10 g d'huile d'olive
- 1 gobelet d'eau
- 1 c à c de safran en poudre
- 1 c à c de sel
- poivre ou une pointe de piment en poudre

Préparation :

- Laver les aubergines et les couper en quartiers sur la longueur ainsi que les pommes de terre
- Mettre dans le bol, l'oignon et mixer 5 secondes à vitesse 5, puis racler les bords à l'aide d'une spatule
- Ajouter, l'huile, le thym et l'ail et le gingembre et cuire 5 minutes à 100° vitesse cuillère
- Ajouter ensuite le sel, les quartiers de pommes de terre et d'aubergine, le gobelet d'eau, sel poivre ou piment et programmer 15 minutes en sens inverse à 100 ° vitesse 1
- A l'arrêt de la minuterie ajouter la pulpe de tomate, le safran et rectifier l'assaisonnement
- puis reprogrammer 20 minutes en sens inverse à 100° vitesse cuillère, jusqu'à ce que les aubergines et pommes de terre soient cuites

THERMOMINOUX 2013

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