

## VELOUTE D'AUBERGINE



### Ingrédients :

- 600 g d'aubergine
- 1 oignon
- 15 g de pâte d'ail
- 10 g d'huile d'olive
- 2 kiri
- 1 cœur de bouillon
- 500 g d'eau
- 280 g de tomates pelées
- sel, poivre

### Préparation:

- mettre dans le bol, l'oignon coupé en deux et l'ail et mixer 5 secondes à vitesse 5
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter l'huile d'olive et programmer 5 minutes à vitesse 1
- puis ajouter les tomates, les aubergines coupées en gros cubes, le cœur de bouillon, l'eau, sel, poivre et programmer 20 minutes à 100° vitesse 1
- à l'arrêt ajouter les deux kiri, rectifier l'assaisonnement et mixer 1 minute à vitesse 10
- servir aussitôt

THERMOMINOUX 2013

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