

Zaalouk d'Aubergines par Fatéma Hal.



Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg d'aubergines
250 g de tomates
5 cuil. à soupe d'huile d'olive
2 gousses d'ail
1/2 cuil. à café de cumin
1 dizaine d'olives noires à décortiquer
1/2 cuil. à café de paprika
1/2 cuil. à café de poivre noir
1 cuil. à café de sel
1 citron
1 botte de coriandre fraîche
1 botte de persil plat

- Laver et couper finement la coriandre et le persil plat.
- Faire griller les aubergines sur une plaque au four pendant une quarantaine de minutes. Laisser refroidir et détacher la peau et la queue.
- Couper les aubergines en dès et les écraser.
- Dans une poêle, mettre l'huile et faire revenir la chair de l'aubergine, l'ail pilé, le persil, la coriandre, les tomates épépinées et coupées en petits cubes, le sel, les épices, et le jus de la moitié d'un citron. Poursuivre la cuisson pendant 30 minutes en remuant de temps en temps. Servir avec les quartiers de l'autre moitié de citron et des olives noires.