

Zaalouk

Ingrédients :

- 3 tomates
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 ½ verre d'huile d'olive
- 2 c.à.s. de cumin en poudre
- 5 grosses aubergines
- 1 citron épluché
- 1 botte de coriandre
- ½ botte de persil
- sel, poivre et piment

Dans une marmite ou un wok, mettre de l'huile d'olive, les tomates, pelées et concassées, l'ail écrasé, le persil et la coriandre hachés ; assaisonner sel, poivre, cumin et piment. Laisser mijoter 5 minutes.

Rajouter les aubergines coupées en petits cubes et mélanger. Laisser cuire 1 min au moins. A mi-cuisson rajouter le citron coupé en fines tranches.

Servir tiède ou froid.

Accord met et vin :

Un Fleurie ou un Coteaux-d'Aix-en-Provence rosé