

# Aubergine à la tomate



4 pour  
personnes



15' préparation

20' cuisson

Niveau  
**FACILE**

## Ingrédients

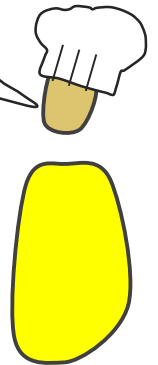
- 2 aubergines
- Huile d'arachide

### Sauce tomate

- 700g de tomates
- 2 oignons
- Huile d'olive
- Laurier, thym, persil
- Sucre
- 5 gousses d'ail
- Sel



Bon  
appétit !



1

Couper les aubergines en rondelles de 2 à 4 mm d'épaisseur. Les faire frire dans l'huile d'arachide (ou autre, mais pas d'olive). Attendre qu'elles aient une apparence un peu « cartonnée », pas brûlée mais presque. Les faire frire des deux côtés. Les égoutter ensuite dans une passoire en les salant un peu à chaque poêlée. On peut alterner des tranches très cuites et quelques unes plus tendres de temps en temps.

2

Pour la sauce tomate : Faire fondre les oignons coupé en petit dés dans de l'huile d'olive cette fois. Saler, poivrer. Quand ils sont blonds (et pas bruns) rajouter la tomate coupé en petits dés, le thym, le laurier et 3 gousses d'ail écrasées. Saler et sucrer jusqu'à ce que le mélange n'est plus d'acidité ou quasiment plus. Laisser ce mélange à feu doux jusqu'à ce que la sauce soit cuite, une demi-heure minimum. Il faut que la sauce ait une consistance épaisse. En coupant le feu, au dernier moment, rajouter un bon trait d'huile d'olive et deux gousses d'ail écrasées. Le mélange ne doit plus cuire.

3

C'est fini. Dans un plat on alterne aubergines (qui n'auront pas rendu d'huile tant que ça) et sauce tomate (comme des lasagnes). Aplatir légèrement le mélange avec le dos de la cuillère à chaque couche.

4

On finit avec du persil haché parsemé dessus pour faire joli. À manger froid, sur du pain à l'apéro ou en accompagnement d'un plat.