

Borani Banjan

Aubergine façon afghane



1H30

**Niveau
Difficile**



Ingrédients

- 1 kg d'aubergine
- 500 g de tomates
- 2 gousses d'ails
- 250 g de yaourt (brassé ou à la grecque ou soja pour les vegans)
- Epices (curcuma, coriandre moulu, piment, menthe) et huile d'olive
- 40 g de concentré de tomates

1

Pelez les aubergines puis coupez-les en deux dans le sens de la largeur, puis dans le sens de la longueur en tranches de 5 mm à 1 cm d'épaisseur (des tranches plus fines seront plus fondantes mais ça sera plus de travail pour les faire frire). Placez les tranches dans un bol d'eau bien salée, posez un couvercle pour les empêcher de flotter, et laissez reposer 20 minutes. Après avoir attendu sortez les tranches d'aubergine une à une en les pressant entre les mains pour retirer l'eau.

2

Faites chauffer quelques mm d'huile dans une grande poêle et faites cuire les tranches d'aubergine (en plusieurs fois, en fonction de ce qui rentre dans la poêle) pendant environ 5 minutes d'un côté puis 3-4 minutes de l'autre, jusqu'à ce qu'elles soient très tendres et dorées. Mettez les aubergines de côté. Si besoin, remettez un peu d'huile et continuez avec le reste d'aubergine.

3

Coupez 500 g de tomates en tranches, puis faites chauffer 1 c. à soupe d'huile dans une grande poêle et ajoutez les trois quarts de l'ail émincé. Quand l'ail est doré, ajoutez les tomates, couvrez, et faites cuire une dizaine de minutes en mélangeant de temps en temps, jusqu'à ce que les tomates soient bien tendres et perdent leur forme. Ajouter ensuite le concentré de tomates, ainsi que le curcuma, la coriandre et le piment.

4

Ajoutez 100 ml d'eau dans la poêle et faites chauffer quelques secondes en mélangeant, puis étalez par-dessus les tranches d'aubergine frites. Couvrez et faites cuire à feu doux encore 5 à 10 minutes.

5

Pendant ce temps, mélangez 250 g de yaourt avec le reste d'ail, $\frac{1}{4}$ de c. à café de sel et $\frac{1}{2}$ c. à café de menthe séchée en poudre (si la vôtre est en gros morceaux, passez-la au mortier ou frottez la simplement entre vos mains).