

Poêlée de tomates aux aubergines



4 pour
personnes



15' préparation

35' cuisson

Niveau
FACILE

Ingrédients

- 1 aubergine
- 2 gousses d'ail
- (4 c. à s. de câpres)
- 500 g de tomates fraîches
- 2 c. à s. d'herbes séchées (origan et basilic)
- 200 ml de sauce tomate lisse
- 1 branche de persil frais
- Huile d'olive
- Sel et poivre



- 1** Laver et sécher l'aubergine. Couper en dés d'1 cm. Verser dans une passoire, saler et laisser égoutter 30 minutes.
- 2** Chauffer une casserole ou une sauteuse avec 2-3 c. à s. d'huile d'olive. Quand l'huile est chaude, dorer une gousse d'ail (avec les câpres).
- 3** Ajouter les dés d'aubergine. Faire cuire une dizaine de minutes à feu moyen.
- 4** Chauffer une deuxième poêle suffisamment large. Huiler, faire dorer l'ail et ajouter les tomates coupées finement. Saupoudrer d'herbes, saler et poivrer. Cuire une dizaine de minutes jusqu'à ce que les tomates soient bien tendres.
- 5** Verser la sauce tomate, mélanger et prolonger la cuisson à feu doux 10 minutes.
- 6** Mélanger l'aubergine avec les tomates. Parsemer de persil frais.
- 7** C'est prêt !
Les légumes peuvent être préparés à l'avance. Ils se conservent au frais.

