

Aubergines et pommes de terre à l'indienne



- 1 tomate, 1 aubergine, 2 pommes de terre, 1 oignon, 2 gousses d'ail
- 1/4 de càc Asae faetida (épicerie indienne, pas indispensable), 1/2 càc de curcuma, 1/4 càc de cumin en poudre
- 1 botte de coriandre fraîche, 1/2 càc coriandre en poudre, 1 feuille de laurier
- Huile végétale, sel

CHEF : CHANTAL PIOGE

Couper les aubergines en cube, les saupoudrer généreusement de sel, les mettre 1 heure dans une passoire pour qu'elles perdent leur jus et les faire égoutter.

Faire cuire les pommes de terre avec la peau dans une casserole d'eau, 20 minutes lorsque l'eau bout.

Émincer l'oignon et l'ail.

Laver et effeuiller la coriandre.

Couper les tomates en cube.

Mettre chauffer l'huile dans votre casserole, y ajouter le laurier, l'asae faetida et le cumin.

Laisser chauffer les épices.

Ajouter l'oignon et l'ail, lorsqu'ils sont bien ramollis, ajouter le curcuma et la coriandre en poudre puis les aubergines.

Couvrir et cuire à feu doux ½ heure.

Découper en cubes les pommes de terre cuites.

Lorsque les aubergines sont cuites, ajouter les pommes de terre, les tomates en cube et la coriandre fraîche.

Cuire encore 5 minutes et servir de suite.