

CURRY D'AUBERGINE

- 1 kg d'aubergine,
- 4 pommes de terre,
- 1 grosse boîte de concentré de tomate,
- 4 gousses d'ail,
- 1 bout de gingembre,
- 3 cuillères à café de graines de cumin,
- 5 cuillères à café de curry,
- 3 cuillères à café de curcuma,
- 4 oignons,
- 1 bouquet de coriandre,
- (PM) huile.

Peler les pommes de terre, les émincer en tranches fines à la mandoline.

Laver les aubergines, les émincer en tranches un peu plus épaisses à la mandoline.

Peler et râper le gingembre.

Hacher les gousses d'ail.

Emincer les oignons.

Hacher le coriandre.

Faire chauffer de l'huile dans une poêle et ajouter les graines de cumin.

Ajouter l'oignon et mélanger.

Quand l'oignon est roussi, ajouter le curry, le curcuma, l'ail, le gingembre et bien mélanger.

Ajouter le concentré de tomates et de l'eau. Cuire 2 mn.

Ajouter les pommes de terre et de l'eau.

Cuire 20 mn.

Ajouter les aubergines et de l'eau.

Cuire 20 mn.

Ajouter le sel et le coriandre et cuire 10 mn.