

CURRY D'AUBERGINE

- 2 aubergines,
- 2 pommes de terre,
- 2 cuillères à soupe de tomates concentrées,
- 2 gousses d'ail,
- gingembre,
- 2 cuillères à café de graines de cumin,
- 1 cuillère à soupe de curry,
- 3 cuillères à café de curcuma,
- 2 oignons,
- un bouquet de coriandre fraîche,
- huile,
- sel.

Eplucher et trancher en tranches fines les aubergines et les pommes de terre. Réserver.

Emincer les oignons.

Faire chauffer un peu d'huile dans une casserole.

Y placer les graines de cumin.

Ajouter l'oignon.

Râper le gingembre.

Ajouter le curry, le curcuma, l'ail et une cuillère à café de gingembre, le concentré de tomates.

Bien mélanger et ajouter de l'eau.

Ajouter l'aubergine, les pommes de terre et 30 cl d'eau.

Ajouter le sel.

Cuire 20 mn et ajouter le coriandre ciselé.