

L'IMAM S'EST PAME

- 4 aubergines,
- 3 oignons,
- 3 tomates,
- 1 bouquet de persil,
- 5 gousses d'ail,
- 1 citron,
- 1 cuillère à café de sucre,
- 1 cuillère à café de piment de Cayenne,
- 15 cl d'huile d'olive,
- Sel,
- Poivre.

Eplucher les aubergines en laissant une largeur d'économiste sur deux.

Faire dégorger les aubergines dans de l'eau salée pendant 20 mn.

Hacher l'ail.

Émincer les oignons.

Plonger les tomates dans de l'eau bouillante, les peler et les couper en dés.

Ciseler le persil.

Fendre les aubergines dans le sens de la hauteur sans trancher un côté.

Les faire rissoler dans 10 cl d'huile.

Les placer dans un plat.

Faire revenir les oignons dans 5 cl d'huile.

Ajouter l'ail, les tomates, le persil, le sel et le poivre.

Farcir les aubergines de ce mélange.

Faire chauffer le jus d'un ½ citron, le piment, 20 cl d'eau et le sucre.

Verser sur les aubergines et ajouter le jus d'un ½ citron.

Cuire 35 mn à 210° C.