

*Accompagnements*

Poêlée d'aubergines aux câpres



30 min	15 min	15 min	0	164
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les aubergines

2 **Aubergine**
2 c. à soupe **Câpres**
4 c. à soupe **Huile d'olive**
1 branche(s) **Thym**
1 feuille(s) **Laurier**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation des aubergines

- 1 A l'aide d'un couteau éminceur, ôter les extrémités de l'aubergine.
- 2 Sans l'éplucher, tailler de fines tranches et ensuite tailler des petits dés. Réserver dans un saladier.
- 3 Faire chauffer un faitout avec de l'huile d'olive. Lorsque l'huile est chaude, mettre les dés d'aubergine et les faire revenir doucement avec une spatule.
- 4 Assaisonner de sel puis ajouter de l'huile d'olive si besoin.
- 5 Ajouter le laurier et le thym puis mélanger.
- 6 Lorsque les aubergines deviennent translucides, ajouter les câpres puis mélanger à nouveau avant de débarrasser dans un saladier.