



Crumble et gratins de légumes
Curry d'aubergines



50 min	10 min	40 min	0	208
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le curry

4 Aubergine
1 c. à soupe **Pâte de curry**
20 cl **Lait de coco**
3 **Gousse(s) d'ail**
40 g **Gingembre frais**
2 c. à café **Cumin (en poudre)**
1 c. à café **Coriandre en poudre**
1 **Bâton de cannelle**
3 c. à soupe **Huile d'olive**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation du curry d'aubergines

- 1 Nettoyer les aubergines et couper les extrémités.
- 2 Couper les aubergines en rondelles puis couper chaque rondelle en 8 morceaux.
- 3 Eplucher et hacher finement le gingembre et l'ail.
- 4 Dans une casserole, faire chauffer les épices et la pâte de curry dans l'huile d'olive sur feu moyen.
- 5 Cette opération consiste à torréfier les épices, elle permet d'exhaler toutes leurs saveurs.
- 6 Ajouter l'ail et le gingembre préalablement hachés, laisser chauffer pendant une minute.
- 7 Ajouter les aubergines, verser le lait de coco.
- 8 Laisser mijoter pendant 30 minutes à couvert sur feu doux en remuant de temps en temps.
- 9 Oter le couvercle et prolonger la cuisson pendant 10 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Oter la casserole du feu et servir chaud.