

## CAVIAR D'AUBERGINE AU CURRY

**Ingrédients** : 4 aubergines, 1 oignon, 3 gousses d'ail, 1 c. à café de cumin, 1 c. à café de gingembre en poudre, 1 c. à café de tandoori, 1 c. à café de coriandre en poudre, 250 g de sauce tomates, huile olive, sel et poivre, 1 bouquet de coriandre.

### **Recette :**

**1** - Préchauffez le four à 220 ° (th. 7/8)

Lavez et coupez les aubergines en 2 dans la longueur

Pratiquez des incisions en croix dans la chair

Posez les parties coupées sur une plaque, huilez et enfournez 30 mn.

**2** - Pelez et ciselez l'oignon, hachez l'ail.

Faites-les revenir dans 1 poêle huilée avec les graines de cumin.

Ajoutez toutes les épices et mélangez 1 à 2 mn pour exhaler les parfums.

Versez les tomates et laissez mijoter 20 mn à feu doux en remuant.

**3** - A l'aide d'une cuillère, récupérez la chair des aubergines.

Ecrasez-la à la fourchette et incorporez le curry.

Mélangez et prolongez la cuisson de 10 mn.

Salez et poivrez, effeuillez et ciselez la coriandre, ajoutez-la.

Laissez refroidir.

NB : à la fin, je passe un coup de mixeur dans la préparation