

ZAALOUK D'AUBERGINES DE NACERA



Ingrédients :

- 2 belles aubergines
- 2 belles tomates
- 2 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- ½ c à c de cumin
- ½ c à c de paprika doux ou fort selon votre goût
- ½ c à c de gingembre
- 5 à 6 cuillères à soupe de coriandre fraîche ou ½ cuillère à café de coriandre en poudre
- ½ c à c de basilic séché
- ½ c à c de ciboulette
- jus d'un citron
- Sel et poivre

Les étapes

Laver, couper l'aubergine en dés ; chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive et ajouter l'aubergine coupée. Laissez griller l'aubergine pour qu'elle perde son amertume. Ajouter les tomates coupées en dés Assaisonner avec le reste des ingrédients et laisser cuire sur un feu moyen pendant 15 minutes.

Surveiller la cuisson selon vos goûts (pas trop cuites non plus).

Au moment de servir, arroser d'un filet d'huile d'olive et de quelques gouttes de jus de citron.