



l'Atelier
by Madada

Zaalouk (salade d'aubergine)

Temps de préparation: 15 minutes

Temps de cuisson: 35 minutes

Pour une personne

Ingrédients :

- 1 aubergine
- 1 grosse tomate ferme
- 1 gousse d'ail
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de paprika
- ½ cuillère à café de curcuma
- ½ cuillère à café de gingembre
- Sel
- ½ cuillère à café de cumin
- Quelques branches de persil finement hachées

Préparation:

Pelez l'aubergine puis coupez-la en petits morceaux. Pelez la tomate, épépinez-la puis coupez-la en petits morceaux.

Mettez les morceaux de tomates et d'aubergine dans la poêle puis ajoutez-y l'huile d'olive, une gousse d'ail finement haché, et les épices : deux cuillères à café de paprika, une pincée de gingembre, de curcuma, de sel et de piment fort.

Faites saisir sur feu fort jusqu'à ce que la poêle soit bien chaude, ensuite laissez mijoter sur feu doux environ 35 minutes tout en remuant de temps en temps. Il faut obtenir une consistance de purée. Si la tomate fait beaucoup d'eau, augmentez le feu jusqu'à ce qu'elle s'évapore.

Une fois le zaalouk cuit, mettez le hors feu et ajoutez le cumin et le persil haché tout en mélangeant bien.

Cette salade peut être servie tiède ou froide.

Bon appétit !