

Par Bouillon
de Cultures



PRIX DU GROUPE:
0,69€/250g

Burani (aubergines)



Ingrédients

- 8 grosses aubergines
- 1 poivron
- 6 tomates
- 4 gousses d'ail
- 1,5 piment vert frais
- Persil (séché de préférence)
- Sel
- Poivre
- 1 racine de curcuma frais
- Menthe (séchée)
- Huile d'olive



Recette

1. Eplucher les aubergines et couper en 1/2 tranches
2. Trancher le poivron, les tomates et le piment
3. Râper finement le curcuma frais et mélanger avec les tomates et le piment
4. Faire dorer dans la poêle les aubergines dans un fond d'huile. Epicer. Cuire à grand feu
5. Dans la casserole, disposer une 1re couche du mélange avec tomates puis une couche d'aubergines dorées, et ainsi de suite
6. Cuire à grand feu
7. Recouvrir la casserole d'un tissu et du couvercle et laisser mijoter à feu doux.

Conseil de Khorma: déguster chaud ou froid avec du yaourt à l'ail et du pain.

Avec le soutien de :

