

Aubergines à la tomate



Pour 4 personnes

INGREDIENTS

- 2 aubergines
- 4 belles tomates charnues
- 2 gousses d'ail hachées
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 4 feuilles de basilic
- sel, poivre

Essuyez les aubergines, enlevez la queue mais ne les pelez pas. Coupez les en dés, mettez les dans une passoire saupoudrez de sel et laissez-les dégorger 1 heure. Essuyez-les avec du papier absorbant.

Faites chauffer l'huile dans une grande poêle, mettez l'ail et les aubergines dedans. Laissez les dorer doucement ensuite ajoutez un peu d'eau et laissez cuire quelques minutes à feu doux.

Entretiens vous aurez passé au moulin à légumes les tomates épépinées. Ajoutez la purée de tomates dans la poêle et continuez la cuisson de 15 à 20 minutes en remuant de temps à autre.

Décorez avec quelques feuilles de basilic et servez chaud.