

Salade Zaalouk

08/06/2002

Ingrédients

1 kg d'aubergines
500 g de tomates
5 à 6 gousses d'ail
5 cuillerée à soupe d'huile d'olives
1 cuillerée à soupe de jus de citron
1 cuillerée à soupe de piment doux
1 cuillerée à soupe de cumin
sel
1/2 cuillerée à soupe de poivre
olives noires et lamelles de citron confit.

Préparation

Mettre à cuire les aubergines coupées en gros dés mais non pelées pendant 30 mn dans l'eau salée.

Monder les tomates et les couper en dés.

Les mettre à cuire 5 mn dans une poêle avec huile, piment doux, cumin, ail, sel et jus de citron.

Quand les aubergines sont presque cuites, les égoutter et les presser pour en extraire l'excédent d'eau et les ajouter aux tomates.

Ecraser le tout en remuant jusqu'à évaporation complète de l'eau, à feu doux pendant 15 à 20 mn. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire avec du jus de citron.

Laisser refroidir et servir sur des soucoupes.

Source : www.web.ma

<http://www.yabiladi.com/article.php?cat=cuisine&id=18>