



Estelle de Saint Germain

Aubergines à la bohémienne (souvenir de Provence)

Ingrédients pour 2 personnes:

3 aubergines, 3 tomates bien mûres (ou une boîte de tomates pelées), 4 filets d'anchois, 1 gros oignon, 1 gousse d'ail, 1 feuille de laurier, 2 + 2 c-à-s d'huile d'olive, sel et poivre.

Recette :

Peler les aubergines, les couper en 2 dans la longueur, les inciser, les faire dégorger 1 ou 2 heures dans une passoire avec du gros sel. Essorer les aubergines, les faire revenir doucement dans de l'huile jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Faire fondre les anchois dans un faitout et ajouter l'oignon haché, une fois doré, incorporer les tomates pelées et égrenées, faire cuire 20 min puis ajouter les aubergines avec le laurier. Saler et poivrer. Laisser mijoter 1 heure jusqu'à obtenir une couleur caramel.

Servir chaud ou froid