



Estelle de Saint Germain

Aubergine à la sauce tomate

Ingrédients :

1 belle aubergine, 1 oignon, 1 boîte de tomates pelées,
huile d'olive, (romarin ou thym...), 1 gousses d'ail,
sel et poivre.

Recette :

Mettre l'oignon ciselé et l'ail pressé quelques minutes dans une cocotte huilée puis ajouter les cubes d'aubergine, faire revenir quelques minutes puis ajouter les tomates pelées. Laisser mijoter 20 min à couvert en remuant de temps en temps, rectifier l'assaisonnement puis ajouter les herbes fraîches ou séchées.