

Crème d'aubergines



Entrée **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 45 mn

Cette soupe se conserve au réfrigérateur, dans une casserole couverte, plusieurs jours sans s'abîmer. Si elle épaisse, rajoutez un filet de lait avant de la resservir.

Recette proposée par : Blog [Le Pont-des-Pruniers](#)

Ingrédients

- 1 livre d'aubergines
- 2 tiges de céleri
- 1 grosse pomme de terre
- 10 cl de crème fraîche
- 1 litre de bouillon de poulet ou de légumes
- 60 g de beurre (ou d'huile)
- 1 pincée de thym
- 1 pincée de basilic
- 1 cuillère à soupe de poudre de curry
- 1 oignon moyen
- sel, poivre
- pour la garniture :
 - 1 tomate coupée en dés
 - ciboulette
 - persil et/ou coriandre fraîche

Préparation

- 1 Coupez les aubergines en dés sans les peler. Saupoudrez-les de sel et laissez-les dégorger 30 minutes dans une passoire.
- 2 Le temps écoulé, rincez-les et séchez-les dans un torchon propre.
- 3 Coupez les tiges de céleri en dés ainsi que l'oignon.
- 4 Faites fondre le beurre dans une grande casserole ou un wok, puis ajoutez l'oignon, le céleri et l'aubergine. Laissez revenir en remuant assez souvent jusqu'à ce que les légumes aient un peu ramolli. Ajoutez du beurre si nécessaire.
- 5 Pendant ce temps, pelez la pomme de terre, lavez-la et coupez-la en dés.
- 6 Incorporez alors la poudre de curry et faites sauter jusqu'à ce que la bonne odeur se dégage (1 ou 2 minutes). Ajoutez le thym, le basilic, le bouillon et la pomme de terre. Couvrez et laissez mijoter à petit feu environ 30 minutes.
- 7 Mixez la soupe, versez la crème fraîche, assaisonnez de sel et de poivre.
- 8 Équeutez la tomate et coupez-la en dés.
- 9 Servez la crème d'aubergines dans des assiettes creuses individuelles, ajoutez un peu de tomate concassée et des herbes aromatiques ciselées.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

