

## Ecrasé d'aubergine au cumin



Apéritifs et amuses bouches

Facile

**Pour :** 2 personnes**Préparation :** 15 mn**Cuisson :** 20 mn*Il suffit parfois de peu d'ingrédients pour épater ses convives ! Servez le tout accompagné de pain frais grillé...*

Recette proposée par : Souade Benabidi

### Ingrédients

- 1 aubergine - moyenne
- 1 tomate
- huile d'olive
- persil - ciselé
- 1 cuillère à café de paprika
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 gousse d'ail - écrasée
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Pelez l'aubergine et coupez-la en dés. Faites cuire à la vapeur, puis écrasez à la fourchette.
- 2 Mondez et coupez la tomate en petits dés.
- 3 Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle et laissez revenir la gousse d'ail écrasée. Ajoutez les dés de tomates. Faites cuire quelques instants, le temps de confire la tomate. Incorporez alors la purée d'aubergine. Salez, poivrez et ajoutez le paprika, le cumin et le persil ciselé. Laissez mijoter quelques minutes, puis retirez du feu. Dégustez tiède ou froid.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

