

Curry d'aubergines aux pois chiches

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 aubergines
- 20 cl de crème de coco
- 10 cl d'eau
- 70 g concentré de tomates
- 1 boîte de 265g de pois chiches
- 1 oignon jaune
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de gingembre
- 1 cuillère à soupe de curry en poudre
- 1 cuillère à café cumin
- 2 cuillère à café d'huile
- Sel et poivre



Préparation

- Epluchez l'oignon et ciselez le finement. Pelez les gousses d'ail. Coupez les aubergines en petits cubes.
- Faites chauffer une sauteuse avec l'huile puis ajoutez l'oignon et les gousses d'ail pressées.
- Faites cuire à feu vif en remuant pendant 2 minutes puis ajoutez les cubes d'aubergine.
- Laissez cuire sur feu doux pendant 8 minutes en mélangeant régulièrement.
- Ajoutez le concentré de tomates, les pois chiches et les épices, mélangez puis ajoutez la crème de coco et 10 cl d'eau. Mélangez puis portez à ébullition. Laissez cuire à frémissement pendant 15 minutes en remuant.
- Servez bien chaud.



Vous pouvez prendre des aubergines surgelées.



Servez avec des féculents (riz, semoule, quinoa, boulghour, etc.).