



Cuisine tunisienne

Sauce aux aubergines

Ingrédients :

- 300 gr de viande coupée en cube
- 3 aubergines (assez grosses)
- 3 piments vert
- 2 ou 3 oignons
- 2 CS de concentré de tomate
- 1 cuillère à café d'harissa
- 1/2 CC de coriandre
- 1 dl d'huile
- 3 gousses d'ail
- Sel, poivre

Préparation :

- Faites revenir l'oignon et la viande, saupoudrez de sel, de poivre noir et de coriandre.
- Laisser sur feu doux , ajoutez un verre d'eau si nécessaire .
- Incorporez le concentré de tomate et l'ail haché et laissez cuire encore pendant dix minutes.

- versez deux verres d'eau, augmenter le feu et laissez la viande cuire.
- lavez les aubergines, les couper en rondelles fines, coupez les piments vert et ajouter dans la sauce

- Cuisson 60 minutes