



Cuisine tunisienne

Salade d'Aubergines

Ingrédients pour 6 personnes

6 petites aubergines

4 gousses d'ail

2 citrons

1 CS de Carvi

1 CC d'Harissa

2 CS d'huile d'olive

2 CS d'olives noires entières ou en rondelles

Sel

Préparation

Vous devez peler les aubergines, les couper en quartiers et laisser égoutter pendant environ une bonne demi-heure.

Une fois égoutgées les mettre à bouillir pendant 35 minutes avec 3 gousses d'ail et le jus d'un citron et du sel.

Egouttez –les bien, enlever la peau et écrasez la pulpe avec une fourchette en ajoutant la gousse d'ail restante pilée, le Carvi et l'Harissa.

Arrosez se jus de citron et d'huile d'olive et décorez avec les olives noires

Cuisson 35 minutes