

Massala d'aubergines (Inde)

- 6–8 mini-aubergines ou 2 aubergines de taille moyenne
- 1 cuillère à soupe de sel
- 3–4 oignons de grandeur moyenne finement hachés
- 3–4 cuillères à soupe d'huile de maïs ou de beurre de cuisine
- 2 cm de racine de gingembre finement râpée
- 2 gousses d'ail pressé
- 1 cuillère à thé de poudre de curcuma
- 1/2 cuillère de poudre chili
- 1/2 cuillère à thé de massala Garam
- 2 grandes tomates bien mûres, pelées, hachées, sel, poivre noir
- 3–4 cuillères à soupe de feuilles de coriandre

Couper en 3–4 morceaux les mini-aubergines jusqu'à la base de la tige.

Couper les grandes aubergines en rondelles de 1,5 cm d'épaisseur.

Saler les rondelles, laisser reposer pendant 20 minutes, rincer rapidement puis bien égoutter. Cuire les oignons à l'étuvée dans de l'huile ou du beurre de cuisine jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter le gingembre et l'ail. Saupoudrer avec les épices et remuer pendant 1 à 2 minutes.

Incorporer les tomates et les aubergines. Mélanger jusqu'à ce qu'elles soient recouvertes par les épices.

Couvrir et cuire à feu doux pendant 25 minutes. Remuer de temps en temps. Au besoin, goûter. Saupoudrer de coriandre et servir.

Un bon conseil: Un curry avec peu de sauce se déguste idéalement avec du pain indien.

Cette recette est tirée de:
Karin Messerli, Yvette Le Brasse,
«Curry, die besten Rezepte», AT Verlag.
Photo: Martina Meier, Zürich

