

# Mirza Ghasemi

Recette de Shami et Mahamade  
Retvani, préparée par  
Mme Esther C. Graf  
Photo Antonio Mollo

(plat principal pour 4 personnes)

Ingrédients:

2 aubergines  
3 œufs  
4 gousses d'ail  
1 cuillère à soupe de purée de tomate  
2-3 cuillères à soupe d'huile  
paprika, poivre et sel

Préparation:

Rôtir dans un four à 180° les aubergines jusqu'à ce que la peau se craquelle.

Les retirer du four et les peller.  
Enfin hacher la chair finement.  
Faire chauffer l'huile dans la poêle et y faire frire la pâte d'aubergine mêlée à l'ail haché, puis ajouter les œufs. Remuer énergiquement en laissant frire pendant 5 minutes.  
Assaisonner avec le paprika, le poivre, le sel et la purée de tomate et encore bien mélanger.



Servir tartiné sur des toasts.  
Bon appétit!