



Tartinade d'aubergines



Ingrédients :

- 3 aubergines
- 1 gousse d'ail
- 10 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre et herbes (provence, thym, romarin...)

Préparation :

- Bien nettoyer les aubergines et enlever juste les têtes (conserver la peau). Les couper en petits morceaux, ainsi que l'ail et les mettre dans une poêle.
- Ajouter un peu d'eau et d'huile d'olive et laisser cuire avec un couvercle pendant 15 minutes environ en remuant de temps en temps.
- Sortir du feu, ajouter l'huile, le sel et le poivre à votre convenance et mixer : c'est prêt !