Aubergines à la tomate

Pour 4 personnes



Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients :

- *4 aubergines*
- *une boite de 400 g de dés de tomates (ou tomates fraîches quand c'est la saison)*
- *3 c à s d'huile d'olive*
- *Thym*
- *Sel, poivre*
- *1 c à c d'épices italiennes*

Matériel :

Mélangeur

Préparation :

Laver les aubergines, les couper en morceaux.
Mettre l'huile dans le bol, les aubergines et cuire 15 minutes à 140° C, Mélange 2.
Ajouter la tomate, le thym, l'assaisonnement, et cuire 30 minutes avec le couvercle à 105° C, Mélange 3.

Un petit accompagnement qui nécessite très peu d' ingrédients.

Avis des CCCistes :

Les discussions du forum sur le sujet :

Aubergines à la tomate