

BOHEMIENNE

Pour 4 personnes

- 5 aubergines
- 5 tomates bien mûres
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 1 bouquet de persil plat
- 1cc de thym
- 1 petite cuillère de sucre
- Huile d'olive
- Sel et poivre



Peler couper les tomates en 2 et les presser pour enlever l'eau et les pépins.

Faire revenir les oignons émincés dans une cocotte avec un peu d'huile. Ajouter les aubergines avec leur peau, coupées en gros cubes, les tomates et le sucre.

Faire cuire à découvert pendant 10 mn en remuant, le temps que l'eau s'évapore. Couvrir et laisser cuire encore 15 mn.

Ajouter l'ail, le persil, le thym. Mélanger et terminer la cuisson environ 10mn.

Se mange chaud, éventuellement gratiné avec du parmesan, ou froid avec un filet de vinaigre.

Délicieuse avec de l'agneau