

Curry d'aubergines



Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 aubergines
- 3. à s d'huile d'olive
- 1c. à c de curry
- 1 branche de romarin
- 2c. à s de chapelure
- Sel

Les étapes

Rincez les aubergines sans les éplucher puis coupez-les en rondelles. Versez 2 cuil.à soupe d'huile dans une poêle et faites frire les rondelles d'aubergines (procédez en plusieurs fois).

Préchauffez le four à 200°C (th.6/7). Déposez les aubergines dans un plat à four huilé. Salez, poivrez, parsemez de chapelure et de curry, ajoutez le romarin et enfournez pour 15 à 20 min. Servez bien chaud.

Source : www.cuisineactuelle.fr/recettes/curry-daubergines-191034