

Station gourmande

Aubergines à la tomate et au curry Panang

Un plat simple mais terriblement chaleureux. Je le prépare un curry Panang mais vous pouvez le remplacer par un curry rouge ou jaune.

Pour 4 personnes
Préparation : 7 minutes
Cuisson : 1 heure

250ml d'eau de coco ou boisson coco
400g de chair de tomates
Curry Panang
1 gousse d'ail
Gingembre frais
2 aubergines
Nuoc mam
Citron vert
Coriandre
Sésame



Dans une cocotte, faites revenir la pâte de curry Panang (de la taille d'une grosse noix) et un peu d'eau de coco. Lorsque la pâte est liquide, ajoutez le reste d'eau de coco. Vous pouvez utiliser de l'eau de coco ou une boisson coco (Bjorg pour moi) mais dans cette recette, je ne vous conseille pas d'utiliser le lait de coco de cuisson.

Ajoutez la chair de tomates, l'ail épluché et coupé en 2 et le gingembre, de la taille d'un pouce, épluché et coupé en fines lamelles.

Sans les éplucher, coupez les aubergines en cubes, pas trop gros. Ajoutez-les à la préparation.

Baissez le feu pour n'avoir que des petites bulles en surface. Ne vous inquiétez pas les aubergines vont fondre à la cuisson, inutile d'ajouter de l'eau de coco.

Couvrez et laissez frémir pendant 30 minutes.

Après ce délai, mélangez bien, ajoutez 4 cs de nuoc mam (sauce de poisson). Baissez le feu, couvrez et laissez frémir encore 30 minutes.

Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Idéalement, le plat se prépare à l'avance et je le réchauffe à la dernière minute. C'est aussi délicieux tiède ou froid.

Il se déguste avec du riz, vous pouvez ajouter des œufs (brouillés ou mollets) et dans tous les cas, une bonne baguette.

Je coupe un citron vert et laisse chacun, à sa guise, en ajouter à son plat.

Hachez un peu de feuilles de coriandre et saupoudrez de graines de sésame (vous pouvez les toaster rapidement avant).