



1. Préchauffez votre four à 250°C.
2. Rincez les aubergines. Faites une fente sur leurs longueurs (pour éviter qu'elles n'éclatent pendant la cuisson), mettez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez pendant 40 mn.
3. Pendant ce temps, faites chauffer une grande casserole d'eau. Quand l'eau bout, plongez les tomates pendant 30 secondes (en ayant pris soin de les entailler d'une petite croix à l'opposé du pédoncule). Égouttez-les. Laissez-les refroidir, pelez-les, épépinez-les grossièrement et coupez-les en gros cubes.
4. Laissez refroidir les aubergines puis ôtez les queues et retirez la peau. Coupez la chair en dés et écrasez-la grossièrement à la fourchette.
5. Versez l'huile dans une poêle et faites revenir les aubergines à feu moyen avec les gousses d'ail pelées et passées au presse-ail (ou émincées très finement), les tomates, les épices (à l'exception du poivre que vous mettrez en fin de cuisson), le jus du citron et laissez cuire pendant 30 mn en remuant régulièrement.
6. Effeuillez le persil et la coriandre, ciselez-les finement (sur les photos, j'avais laissé les feuilles entières mais c'était un peu trop gros...) et rajoutez-les à la préparation une fois la cuisson terminée. Donnez quelques tours de moulin à poivre et remuez le tout délicatement.
7. Servez cette salade de tomates et d'aubergines chaude ou froide. Dans ce cas, réservez-la au moins une heure au réfrigérateur.



Si vous le pouvez, faites cette recette plusieurs heures en avance, elle n'en sera que meilleure ! Pour mieux conserver vos herbes aromatiques, nettoyez-les bien à l'eau claire et emballez-les individuellement dans des feuilles de papier absorbant, encore humides. Mettez-les dans une boîte hermétique en verre au réfrigérateur, elles se conserveront +/- une semaine.

Ingrédients pour 4 pers. :

2 aubergines moyennes  
1/2 botte de coriandre fraîche  
1/2 botte de persil  
4 c. à soupe d'huile d'olive  
500 g de tomates  
4 gousses d'ail  
1 c. à café de cumin  
1 c. à café de paprika  
Le jus d'un citron  
1 quinzaine d'olives noires  
Sel  
Poivre du moulin

*Variantes :*

Si vous n'avez pas de paprika, ce n'est pas très grave...

