

## Ingrédients pour 4 personnes

- 4 aubergines
- 2 tomates
- 1 poivron
- 1,5 gousses d'ail
- 1 pincé de coriandre haché
- 1 demi cuillère à café de cumin
- 1 demi cuillère à café de paprika
- 1 demi cuillère à café de piment fort
- 1 demi cuillère à soupe d'huile d'olive



## Préparation

- Pelez les aubergines en préservant la moitié de la peau puis coupez-les en dés d'environ 2 cm. Mettez les aubergines à cuire dans le panier vapeur d'une cocotte minute pendant 10 minutes.
- Réservez les aubergines dans une passoire pour bien les égoutter et appuyez un peu si nécessaire pour extraire l'eau de cuisson. Mondez et épépinez les tomates avant de les tailler en petits dés.
- Dans une sauteuse ou une grande poêle, faites chauffer l'huile d'olive. Ajoutez les aubergines, le paprika, le piment, l'ail finement pressé, salez et poivrez.
- Laissez dorer les aubergines à feu vif en remuant pendant 5 minutes. Ajoutez aux aubergines les dés de tomate, le cumin, mélangez bien.
- Laissez compoter à feu moyen pendant 10 minutes en remuant régulièrement. Prolongez 5 à 10 minutes à couvert et à feu doux.
- Rectifiez si nécessaire l'assaisonnement du Zaalouk marocain à votre goût.