



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Aubergine Tikki Masala



### Ingrédients pour 3 Personnes

2	aubergines
1	oignon blanche
1	échalot
1 gousse d'	ail
2 cm de	gingembre frais
1 cuillère à café de	cumin
1 cuillère à café de	curcuma
1 cuillère à café de	coriandre en poudre
2 cuillères à café de	poudre de chili
1 cuillère à soupe de	ELVEA Double concentré de tomates
400 ml de	ELVEA Passata Nature
250 ml de	lait de coco
1	halloumi
	huile d'olive
	poivre
	sel

### Pour la finition

riz  
coriandre fraîche  
oignons frits

## Préparation

1. Préchauffez le four à 200°C. Coupez entre-temps l'aubergine en cubes. Disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de cuisson et mélangez à 2 cs d'huile d'olive. Assaisonnez d'une pincée de sel et faites cuire pendant 15 min.
2. Entre-temps, émincez l'oignon, l'échalote, le gingembre et l'ail.
3. Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une grande poêle et faites-y dorer l'oignon, l'échalote, le gingembre et l'ail. Ajoutez les épices et poursuivez la cuisson pendant 2 min.
4. Ajoutez 1 cs de purée de tomate et poursuivez brièvement la cuisson. Ajoutez la passata et le lait de coco.





## *Elvea, L'Italie chez vous*

5. Ajoutez les aubergines cuites et faites réduire la sauce à feu doux pendant 10 – 15 min. Si souhaité, assaisonnez d'un peu de poivre et de sel supplémentaire. Préparez entre-temps le riz en suivant les instructions sur l'emballage.
6. Coupez l'halloumi en tranches et faites-les cuire à feu moyen dans une poêle séparée. Ceci peut se faire sans huile, mais n'hésitez pas à en ajouter un petit peu.
7. Servez l'aubergine tikka masala avec l'halloumi cuit et le riz. Pour les amateurs, finalisez avec de la coriandre fraîche et des petits oignons frits.

Info recette: Helen Kookt

