



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Aubergines rôties au four



### Ingrédients pour Personnes

- |                        |                                   |
|------------------------|-----------------------------------|
| 4                      | aubergines                        |
|                        | ELVEA Double concentré de tomates |
| 2 cuillères à soupe de | huile d'olive                     |
| 2 cuillères à soupe de | eau                               |
| 2 cuillères à café de  | cumin                             |
| 1 cuillère à café de   | poudre de poivron                 |
|                        | sel                               |
|                        | poivre                            |
| 1 boîte de             | pois chiches cuits                |
| 1 cuillère à soupe de  | farine                            |
| 1 cuillère à soupe de  | huile d'olive                     |
|                        | feta                              |
|                        | Quinoa cuit                       |

### Préparation

Préchauffer le four à 170°.

Laver et couper les aubergines en deux.

Mélanger dans un petit pot 2 càs d'huile d'olive, 2 càs d'eau, 2 càs de concentré de tomate, 1/2 càc de cumin, sel et poivre. Bien mélanger.

Inciser les aubergines et former un grillage par dessus.

Badigeonner les aubergines du mélange.

Enfourner pour 20-30 minutes en fonction de votre four.

En fin de cuisson faire revenir dans une poêle les pois chiches avec le reste des épices et la farine.

Faire revenir 2-3 minutes.

Servir les aubergines avec un peu de quinoa par dessus, des pois chiches grillés, de feta émietée et de persil.

