



AUBERGINE PAKISTANAISE ACCOMPAGNÉE D'UNE SAUCE AU YAOURT

INGRÉDIENTS

- Eau et 2 cuillerées à soupe de sel
- 500 g d'aubergines coupées en tranches de 5 mm
- 150 ml d'huile de tournesol pu d'olive
- 1 gros oignon haché
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 cuillerée à café de cumin en poudre
- 1 cuillerée à café de piment rouge en poudre
- 1 cuillerée à café garam masala
- Sel
- ½ cuillerée à café de curcuma en poudre
- 1 cuillerée à café de coriandre en poudre
- 1 cuillerée à café de flocons de piment rouge
- 15 feuilles de curry
- 5 boutons de piment rouge
- 1 cuillerée à café de graines de cumin
- 500 g de yaourt épais
- 120 ml d'eau
- 1 botte de coriandre fraîche hachée

PRÉPARATION

1. Dissolvez le sel dans l'eau dans le Saladier en acier inoxydable iCook de 3 litres. Ajoutez les tranches d'aubergines et faites-les tremper dans l'eau salée pendant 15 minutes. Retirez-les de l'eau et séchez-les avec un essuie-tout.
2. Faites chauffer 40 ml d'huile dans la Sauteuse Senior iCook et revenez les tranches d'aubergines jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
3. Faites chauffer 100 ml d'huile dans un Wok en acier inoxydable à 7 couches ou dans une grande poêle à frire, puis faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez les gousses d'ail écrasées, le cumin en poudre, le piment rouge en poudre, les flocons de piment rouge et mélangez pendant 2 minutes.
4. Ajoutez l'eau, remuez et portez à ébullition. Couvrez et laissez cuire de 2 à 3 minutes. Augmentez le feu et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que l'huile se sépare.
5. Versez le yaourt dans le Saladier de 2 litres et mélangez bien.
6. Faites chauffer le reste de l'huile dans la Sauteuse Junior et ajoutez les graines de cumin, les boutons de piment rouge et les feuilles de curry, puis faites sauter pendant 1 à 2 minutes.
7. Ajoutez les épices frites au yaourt et mélangez délicatement.
8. Pour servir, ajoutez la sauce, les aubergines et le yaourt en couches. Garnissez de piment rouge écrasé et de coriandre hachée. Servez avec du riz cuit à la vapeur.