

Trempette végane à l'aubergine et à la tomate

L'aubergine est un ingrédient populaire dans plusieurs régions du Moyen-Orient. Cette recette combine l'aubergine et la tomate pour créer une trempette végane délicieuse pour toute la famille.





Temps de préparation 15 Minutes



Temps de cuisson 60 Minutes



Contributrice Niloufar Deilami, MPH RD

- Aubergines
- 2 Tomates Roma, en dés
- 1 Oignon moyen, haché
- 2 Gousses d'ail, hachées
- 1 c. à s. Pâte de tomates
- 1 c. à s. Huile d'olive
- 1c. à thé Curcuma

- 1. Préchauffer le four à 400 °F
- 2. Emballer les aubergines dans du papier d'aluminium
- 3. Cuire les aubergines pendant 40 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres. Une fois prêtes, les laisser refroidir. Peler la peau et piler la chair à l'aide d'une fourchette.
- 4. Poêler les oignons à feu moyen et ajouter le curcuma.
- 5. Lorsque les oignons sont bien dorés, ajouter la pâte de tomates. Poêler pendant 5 minutes, jusqu'à ce que la pâte de tomates devienne rouge foncé.
- 6. Ajouter les tomates et poêler pendant encore 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que les tomates commencent à ramollir.
- 7. Ajouter l'aubergine dans la poêle en remuant. Poêler pendant encore 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés et que l'eau soit évaporée.
- 8. Servir avec un pita ou des craquelins au blé entier.

MESSAGE DES NUTRITIONNISTES

Cette trempette est une excellente entrée, mais elle peut aussi faire office de repas principal en y ajoutant des protéines. Pour en faire un repas complet, vous pouvez ajouter des protéines en y incorporant du tofu brouillé, du tempeh ou encore des pois chiches en conserve sans sel ajouté.



