



Compote aubergines-tomates-oignons doux

2 aubergines

3 tomates

3 oignons

Aromates

Plongez les tomates 10 secondes dans l'eau bouillante puis trempez-les dans de l'eau et des glaçons pour ensuite pouvoir les éplucher. Coupez-les en deux dans le sens de la largeur afin de pouvoir les épéminer, puis taillez-les en petits morceaux. Émincez les oignons. Tranchez finement les aubergines. Faites fondre les oignons dans un peu d'huile d'olive, puis ajoutez les tomates et les aubergines et laissez cuire doucement en tournant de temps en temps pour éviter que cela n'attache. En cours de cuisson, assaisonnez de sel, de poivre et d'un peu d'origan ou de thym frais (si vous utilisez du thym sec, enlevez les brindilles des tiges qui peuvent être très désagréables si on les trouve dans son assiette). La compote est parfaite lorsque votre mélange est bien homogène.

Compote aubergines-oignons

500 g d'aubergines pesées épluchées

500 g d'oignons pesés épluchés

Émincez les oignons. Tranchez finement les aubergines (pour qu'elles fondent à la cuisson). Faites blondir les oignons dans un peu d'huile d'olive, ajoutez-y les aubergines, le sel et le poivre. Couvrez pour une cuisson à feu doux et à l'étouffée et ouvrez de temps en temps pour tourner le mélange. Lorsque les aubergines sont bien cuites, tournez vivement pour qu'elles s'écrasent et poursuivez la cuisson sans le couvercle pour que votre compote réduise un peu. Vous pouvez, pour la servir, l'arroser d'un filet de vinaigre de vin et d'un peu plus d'huile d'olive.