

Pour 4 personnes
Préparation : 10 minutes
Cuisson : 40 minutes

Votre marché

4 aubergines
3 gousses d'ail
5 cl d'huile d'olive
Herbes de Provence
Sel et poivre

< Quenelles d'aubergines >

- 1.** Epluchez les aubergines et coupez-les en cubes grossiers. Epluchez l'ail.
- 2.** Dans une cocotte en fonte, faites revenir dans l'huile d'olive les morceaux d'aubergines et les gousses d'ail entières, parsemez d'herbes de Provence, salez, poivrez et faites cuire à couvert 40 minutes à feu modéré en remuant régulièrement.
- 3.** La cuisson terminée, passez le tout au mixeur.
- 4.** Présentez sur deux tranches d'aubergines grillées et servez, en accompagnement d'un poisson grillé, des petites quenelles de chaque purée.

Suggestion

Vous pouvez mélanger un peu de coulis de tomates à la purée d'aubergines pour une présentation plus colorée.