

## Aubergines imam

4 à 6 personnes

préparation : 1 h 30

cuisson : 1 h



- 5 à 8 aubergines moyennes (1 ½ kg)
- 4 grands oignons coupés en fines tranches
- 8 gousses d'ail en tranches fines
- 2/3 tasse d'huile ou moins
- 1 ¾ tasse tomates-conserve ou tomates fraîches mures (avec éventuellement une cas de sucre)
- ½ tasse de persil finement haché
- Sel, poivre

### Préparation

Lavez et nettoyer les aubergines en enlevant quelques bandes de peau et

fendez-les assez profondément dans le sens de la longueur (ou coupez-les en 4 dans le sens de la longueur).

Saupoudrez généreusement des deux côtés avec du sel et laissez une ou deux heures. Lavez et essorez avec les mains. Mettre au gril pour qu'elles dorent légèrement. Placez-les dans un pyrex

Mettez l'huile dans une casserole à feu vif et faites sauter les oignons et l'ail. Ajoutez tomates, persil, sel et poivre et faite bouillir 10 min.

Remplissez de ce mélange les fentes des aubergines (ou recouvrez les aubergines de ce mélange). Ajoutez la sauce qui reste dans la casserole, saupoudrez de poivre et mettez au four chaud à 180° pendant une heure. Il faudra peut-être ajouter un peu d'eau pendant la cuisson.

*Bon appétit !*