

Pomme de Terre & Aubergine

Recette Visuelle
par DAREBEE
© darebee.fr



4 pommes de terre
2 aubergines
1 tasse ~ 200ml de sauce tomate
1 c.à.s de mélasse

AMÉLIORER : Ajouter des pignons de pin et du basilic frais.

2 PORTIONS

INSTRUCTIONS

1. Éplucher et couper les pommes de terre. Les disposer sur une plaque allant au four recouverte de papier cuisson. Préchauffer le four à 200°C (th. 6-7). Rôtir les pommes de terre pendant 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

2. Ajouter les tranches d'aubergine et assaisonner à sa convenance. Remettre au four et cuire encore 10 minutes.

3. Retourner et rôtir encore 10 minutes.

4. Mélanger la sauce tomate avec la mélasse dans une casserole. Porter à ébullition puis baisser le feu et laisser mijoter 30 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit réduite de moitié.

5. Transférer les pommes de terre et les aubergines dans une assiette.

6. Garnir de sauce tomate, de basilic frais et de pignons de pin.

