

# Aubergine en tomate

## **Pour 4 personnes :**

2 aubergines  
4 tomates bien mûres ou 600 g de pulpe de tomate  
1 oignon  
Huile d'olive  
1 cuillère à café de thym effeuillé  
Sel, poivre

## **Préparation :**

Peler les aubergines, les couper en tranches de 0,5 millimètre.  
Les recouper dans la longueur si nécessaire.  
( On peut faire dégorger les aubergines avec une poignée de sel, elles nécessitent moins d'huile à la cuisson. Personnellement je ne le fais pas. )  
Mettre de l'huile dans une sauteuse.  
Faire revenir les tranches d'aubergine successivement et les égoutter sur du papier absorbant.  
Réserver.  
Mettre l'oignon coupé en brunoise dans la sauteuse, faire revenir. Ajouter les tomates mondées et coupées en cubes ou la pulpe de tomate. Faire cuire une dizaine de minutes, ajouter les tranches d'aubergine, le thym.  
Saler, poivrer, laisser cuire sur feu doux 40 minutes.

Je sers souvent ce plat avec des oeufs frits sur la préparation.

<http://deliceyes.over-blog.org>