



## Poêle Aubergine

Patıcan Tava



4 morceaux d'aubergines  
1 tasse de farine de maïs  
1 cuillère à café de sel  
1 tasse d'huile d'olive  
3 tomates  
1 oignon

- # Épluchez les aubergines, puis laissez attendre dans l'eau salée pendant 20 minutes.
- # Mélangez la farine de maïs avec du sel. Coupez les aubergines en largeur et en 3 morceaux. Puis coupez en longueur en 4 morceaux.
- # Étalez l'huile dans une poêle. Trempez les aubergines dans le mélange de farine de maïs.
- # Placez serrement dans la poêle. Fermez le couvercle, faites cuire à basse température pendant 15 minutes.
- # Pendant ce temps, hachez les oignons finement, puis laissez cuire dans l'huile qui reste. Rajoutez de la râpe de tomate, des ails hachés et du sel. Faites bouillir une fois.
- # Versez le mélange sur les aubergines. Fermez le couvercle, puis laissez cuire pendant 10 minutes.
- # Servez tiède ou froid.

**N-B;** Le plat sera plus délicieux, si vous laissez attendre au réfrigérateur.