

## Soupe indienne aux aubergines



Une originale façon d'apprécier la saveur riche et complexe de ce fruit à la séduisante couleur... pour ceux qui sont moins amateurs de l'aubergine, la même recette peut être faite en la substituant par des champignons portobello.

### Ingrédients pour 6 personnes

2 belles aubergines  
1 oignon rouge  
2 gousses d'ail  
2 cm de gingembre râpé  
1 boîte de tomates concassées  
¼ litre d'eau  
1 boîte de lait de coco  
2 cuillers à café de curry  
le jus d'un citron

### Préparation

1. Peler les aubergines, les couper en dés et les faire revenir dans de l'huile végétale avec l'oignon émincé, le gingembre et le curry.
2. Verser les tomates concassées et l'eau et faire cuire pendant 40 minutes à feu doux.
3. Ajouter le lait de coco et le jus de citron puis laisser cuire pendant 5 minutes encore.
4. Servir aussitôt avec les feuilles de coriandre fraîche.

**Bon appétit!**