

Daube d'aubergines

Ingrédients :

1 Kg. d'aubergines, 150 g de lardons, 4 tomates, 6 gousses d'ail, 3 carottes, 1 branche de céleri, 1 oignon, vin blanc, huile d'olive, laurier, thym, poivre, sel.



- Couper l'oignon en lamelles, peler et épépiner les tomates, couper les aubergines en dés (sans éplucher), couper le céleri en morceaux et les carottes en rondelles.

- En cocotte à feu vif faire revenir les lardons et l'oignon dans un peu d'huile, ajouter les aubergines, les tomates, le céleri, les carottes, l'ail, un peu de thym, de laurier, saler, poivrer.

- Couvrir le tou de vin blanc et laisser mijoter à feu doux pendant 1 heure 30.