
Zaalouk (caviar d'aubergine à la marocaine)

Par hanane.com



On cherche souvent des recettes à servir en accompagnement des viandes, volailles ou poisson, le "zaalouk", ou caviar d'aubergine à la marocaine est une recette très populaire au Maroc, que j'aime particulièrement, je le prépare souvent pour accompagner des grillades ou brochettes...

Ingrédients :

Une aubergine
3 tomates
Un filet d'huile d'olive
1 cuil. à soupe de persil
Une gousse d'ail
1 cuil. à café de paprika
1 cuil. à café de cumin
½ cuil. à café de curcuma
Sel, poivre

Laver et couper l'aubergine en cube, puis plonger les dans une casserole remplie d'eau bouillante salée, laisser cuire pendant 20 minutes environ, retirer du feu et égoutter.

Laver, peler et épépiner les tomates, couper les en dès, ajouter l'huile d'olive, le persil, l'ail écrasée, le paprika, le cumin, le curcuma, du sel et du poivre et laisser cuire en mélangeant constamment.

Une fois la sauce tomate bien réduite, ajouter l'aubergine cuite et laisser mijoter pendant 15 minutes en écrasant l'ensemble à l'aide d'une fourchette.

Le zaalouk se déguste chaud ou froid ;)