

BORANI BANJAN (PLAT AFGHAN) EN VERSION TARTINADE

DE CUISINE VG DE SYLVIANE

POUR 1 BOL

FAIRE DÉGORGER AU SEL **2 AUBERGINES** COUPÉES EN TRANCHES PENDANT QUELQUES HEURES ET LES SÉCHER AVEC DU PAPIER ABSORBANT, LES FAIRE REVENIR DANS UNE POËLE AVEC DE L'**HUILE D'OLIVE ET** UNE FOIS BIEN GRILLÉES, AJOUTER PAR-DESSUS :

3 TOMATES EN ÉPAISSES RONDELLES PRÉALABLEMENT SÉCHÉES (FACULTATIF)

1 CS D'AIL RÂPÉ,

1 BOUQUET DE CORIANDRE FRAÎCHE (SINON BASILIC OU ÉVENTUELLEMENT CORIANDRE SÈCHE)

1 CS D'ANETH SÉCHÉ

1 PETIT BOUQUET DE MENTHE FRAÎCHE

1 CC DE CURCUMA

1 CC DE CURRY

3 CS DE CONCENTRÉ DE TOMATES

SEL - POIVRE

UN PEU D'EAU POUR NE PAS LAISSER BRÛLER

COUVRIR ET FAIRE MIJOTER TOUT DOUCEMENT ENVIRON 40 MINUTES, LAISSER REFROIDIR

MIXER AVEC UN YAOURT GREC (OU CRÈME TRÈS ÉPAISSE) ET 3 GOUSSES D'AIL ET UN FILET D'HUILE D'OLIVE

RÉSERVER AU FRAIS