



Temps Total
130 MIN.

Portion
PORTIONS

Difficulté
ELEVE

Rendements
8

Cette trempette chaude débordante de saveurs marocaines authentiques est servie avec une abondance de pain plat. Parfaite à l'apéro ou en accompagnement d'un plat de viande.

INGRÉDIENTS

	POIDS	MESURE
huile d'olive	1/2 tasse	125 mL
paprika doux	1 c. à soupe	15 mL
cumin moulu	1 c. à soupe	15 mL
flocons de piment fort	1 c. à thé	5 mL
sel et de poivre	1 c. à thé	5 mL
aubergine coupée en rondelles de 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	5 lb	2 kg
soupe soupe Marocaine aux neuf légumes <i>Verve</i> ^{MD} de Campbell's®	1 emballage (4 lb)	1 emballage (1,81 kg)
tomates en dés en conserve, avec le jus	3 tasses	750 mL
jus de citron	3 c. à soupe	45 mL
coriandre hachée	1 tasse	250 mL
coriandre hachée	1 tasse	250 mL
quartiers de citron	8	8

Pains plats

Tip

- Excellent en accompagnement des viandes grillées ou en garniture sur une rondelle de baguette grillée comme crostini.
- Utiliser comme garniture dans un bol de couscous marocain.

Conseils :



INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 450 °F (230 °C). Fouetter ensemble l'huile, le paprika, le cumin, les flocons de piment fort, le sel et le poivre. Badigeonner chaque tranche d'aubergine des deux côtés avec le mélange d'épices. Disposer les aubergines sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Faire griller l'aubergine pendant environ 35 minutes en la retournant à la mi-cuisson ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Laisser refroidir légèrement et couper en gros morceaux.

2. Dans une grande poêle, chauffer la soupe et les tomates en dés, puis porter à ébullition et incorporer l'aubergine. Cuire à feu moyen en remuant de temps en temps, pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit en grande partie évaporé et que l'aubergine soit tendre mais encore ferme. Incorporer le jus de citron et la coriandre. Laisser refroidir complètement et réfrigérer jusqu'à 3 jours. Donne 16 tasses (3,8 L).

Dans un petit chaudron, réchauffer 2 tasses (500 mL) de trempepette d'aubergine jusqu'à ce qu'elle soit chaude et verser dans un bol de service peu profond. Saupoudrer de 2 c. à soupe (30 mL) de coriandre. Servir avec un quartier de citron et un assortiment de pains plats.