

11 mars 2011

AUBERGINES A LA GABONAISE

- 1 kg d'aubergines africaines
- 2 boites de sardines à l'huile
- 250g d'oignons
- Semoule
- Assaisonnement selon les goûts (cube...)

Participants:

Nicole
Dominique
Karima
Hélène
Martine
Marie-Jeanne
Diane
Jean-Philippe
Bénédicte

Ebouillanter les aubergines avec la peau et les peler.
Faire revenir au wok, les oignons émincés en premier.
Ensuite faire revenir les aubergines sans qu'elles deviennent purée
Faire gonfler la semoule
Ajouter les sardines à la fin .
Elles vont se réchauffer au contact du plat

