



Elvea, L'Italie chez vous

agoût d'aubergines à la tahini



Ingrédients pour 2 Personnes

2	aubergines
1 cuillère à café de	cumin
800 g de	ELVEA Cubetti Ail
2 cuillères à soupe de	pignons de pin grillés
2 cuillères à soupe de	tahini
Quelques	feuilles de coriandre frais
	poivre
	sel
	huile d'olive
	pain naan

Préparation

1. Coupez les aubergines en dés et faites-les revenir dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres.
2. Ajoutez les cubetti et laissez mijoter le tout à feu doux. Assaisonnez avec du sel, du poivre et du cumin.
3. Versez le ragoût d'aubergines dans des assiettes creuses. Arrosez-le de sauce tahini et garnissez avec des pignons de pin grillés et de la coriandre fraîche. Servez avec du pain naan.

- Recette et photos de Stephanie Bex, vue sur [TikTok](#)
- En collaboration avec njam! (@njamtv)

Info recette: Stephanie Bex

