

Poêlée d'aubergines aux cèpes

Recette proposée par Nicolas, Raisonnable, Pour 5 personnes

Préparation: 30 minutes Cuisson: 40 minutes



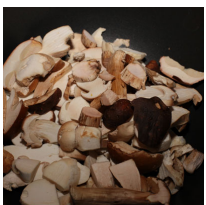
Les ingrédients:

- 2 aubergines (500g)
- 250g de cèpes
- 2 oignons
- 3 grains d'ail
- Du persil
- Herbes de provence
- sel poivre et huile d'olive

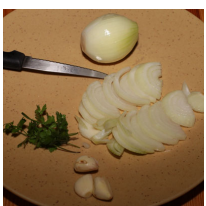
Comment faire:



1) Préparer les légumes, bien nettoyer les cèpes et rincer les aubergines. -



2) Couper les cèpes et les faire rendre l'eau dans une poêle. -



3) Couper les oignons en lamelles. -



4) Si les cèpes ont rendu de l'eau, les passer à la passoire. Puis rajouter un filet d'huile d'olive et faire revenir les oignons avec les cèpes. -



5) Pendant que les oignons et les cèpes prennent des couleurs, découper en cube les 2 aubergines puis les rajouter dans la poêle. Bien remuer, couvrir et laisser cuire à feu doux en remuant de temps en temps. -



6) Préparer les épices, couper les grains d'ails, découper le persil et rajouter un peu d'herbes de Provence, du sel et du poivre. -



7) Rajouter toutes les épices et laisser cuire le tout en remuant. Une fois que les aubergines sont cuites, vous pouvez passer à table ! -

Le petit plus

Vous pouvez aussi rajouter une boîte de lardons en même temps que vous rajoutez les oignons.

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Simplement Cuisine



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !