



# Aubergines à la beta

## TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 1h30

## INGRÉDIENTS

- 3 petites aubergines
- 1.5 boîtes de tomate concassées
- 15 cl de coulis de tomate
- 1 oignon râpé
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 cuil à café de cumin
- 0.5 cuil à café de cannelle
- 1 carré de sucre
- 200 g de feta
- Herbes de Provence
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Faire suer votre oignon râpé avec la gousse d'ail dans un gros filet d'huile d'olive.

Ajoutez les aubergines coupées en gros cubes.

Faire revenir légèrement puis ajoutez les tomates, le coulis, le sucre, les épices et herbes aromatiques.

Faire cuire pendant 1h à couvert à feu doux, puis sans couvercle pendant 30 min. A ce moment-là, ajoutez la feta coupée en cubes.