

■ LA CHAKCHOUKA  
D'AUBERGINE  
pour 4 personnes

---

*600 g d'aubergine; 2 oignons;  
un peu d'huile; 1 cuillerée à  
soupe de concentré de tomate;  
2 tomates fraîches; sel, poivre;  
3 gousses d'ail; 1 petit poivron  
rouge; 1 feuille de laurier.*

1. Couper les aubergines en gros dés en leur laissant leur pelure. Eplucher les oignons et les couper en rondelles. Laver les tomates et les couper en gros dés également. Eplucher les gousses d'ail, les couper très finement. Laver le petit poivron et le couper en très fines lamelles.
2. Faire chauffer l'huile dans une casserole. Y faire revenir les rondelles d'oignon, les dés d'aubergine, de tomate, les lamelles de poivron. Saler et poivrer. Ajouter un peu d'eau et une feuille de laurier.
3. En dernier lieu, mettre l'ail finement haché. Laisser mijoter vingt minutes seulement. Rectifier l'assaisonnement et servir.