**CURRY D’AUBERGINES ET POMMES DE TERRE AU LAIT DE COCO**  15 min+30 min

Ghee

½ c. À thé de graines de cumin

½ c. À thé de graines de moutarde

6 feuilles de curry, hachées

4 gousses d'ail émincées

Gingembre ½ pouce, émincé

1 c. À thé de poudre de coriandre

½ c. À thé de curcuma

1 grosse pomme de terre, petits cubes

1 aubergine moyenne, petits cubes

1 grosse tomate, écrasée, hachée finement

¾ tasse d'eau

¾ c. À thé de sel

garam masala au goût

Coriandre fraîche pour garnir

Dans le ghee chaud, ajoutez du cumin et des graines de moutarde et faites-les sauter.

Ajoutez les feuilles de curry, puis le gingembre à l'ail et cuire jusqu'à ce que l'ail soit doré.

Ajouter poudre de coriandre, curcuma, mélanger. Ajouter pommes de terre et aubergines et mélanger.

Ajouter les tomates, le sel et l'eau et mélanger.

Couvrir et cuire 15 minutes. Remuer, réduire la chaleur à moyen-bas et continuer à cuire jusqu'à ce qu’aubergines et pommes de terre soient tendre. Goûtez, ajustez sel et épices, mélangez.

Garnir de garam masala et coriandre et servir.

*Version rapide :*

Suivez les étapes 1 et 2. Ajouter la coriandre, le curcuma et les tomates et mélanger, cuire 1 mn. Ajouter les aubergines, les pommes de terre, l'eau et le sel et cuire pendant 5 minutes.