**Aubergines, tofu et pois chiches à l'indienne** préparation : 15 minutes cuisson : 25 minutes 4 personnes

 1 belle [aubergine](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_l-aubergine-se-marie_1.aspx) coupée en dés
- 1 [oignon](http://www.marmiton.org/Magazine/Herbes-Folles_zoom-sur-l-oignon_1.aspx) jaune
- 425 g de pois chiches
- 1 [bocal](http://www.marmiton.org/Magazine/Dossiers-Marmiton_conserves-et-congelation-mode-d-emploi_2.aspx) de coulis de [tomates](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_tomate-tomates-tomatoes_1.aspx)
- 150 g de tofu
- 1 cuillère à café de [gingembre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gingembre-chaud-devant_1.aspx)
- 2 cuillères à café de [paprika](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_paprika_1.aspx)
- 1 cuillère à café de [cumin](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_cumin_1.aspx)
- 3 cuillère à café d'huile d'olive
- lait de coco
- 1 peu de [coriandre fraîche](http://www.marmiton.org/Magazine/Herbes-Folles_zoom-sur-la-coriandre_1.aspx) (facultatif)

 Dans une grande casserole, faire cuire l'oignon jaune dans l'huile d'olive.

 Une fois l'oignon légèrement caramélisé, ajouter paprika, gingembre et cumin.

 Remuer et laisser cuire pendant 3 minutes environ.
 Ajouter l'aubergine en dés et laisser cuire environ 10 min (aubergine->tendre)
 Ajouter le tofu, le coulis de tomates, le lait de coco et les pois chiches et laisser mijoter 10 minutes à feu doux.
Saupoudrer de [coriandre](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_coriandre_1.aspx) fraîche…

**Sauté de tofu à l'aubergine** Portion(s) : 4 Préparation : 20 min Cuisson : 13 min

* 3 gousses d'ail hachées
* 1 c. à thé de gingembre frais, haché + 1/4 c. à thé de poivre noir
* 2 c. à tab (30 ml) de sauce soja + 1/2 c. à thé (2 ml) de sucre
* 1 aubergine coupée en cubes
* 1/2 paquet de tofu ferme, coupé en dés
* 1 t (250 ml) de bouillon réduit en sel

Dans un wok, chauffer le ghee à feu vif. Ajouter l'ail, le gingembre et le poivre et cuire pendant 2 minutes. Ajouter la sauce soja et le sucre et cuire pendant 1 minute. Ajouter l'aubergine et cuire pendant 5 minutes. Ajouter le tofu et le bouillon et cuire, en brassant délicatement, pendant environ 3 minutes ou jusqu'à ce que l'aubergine soit tendre.
 ***(facultatif)*** *Dans un petit bol, mélanger 2 c c fécule de maïs et 15 ml d'eau. Incorporer ce mélange à la sauce dans le wok. Ajouter 2oignons verts hachés et cuire 1 minute. Ajouter 1 c c huile de sésame et mélanger.*

**Cari d'aubergine et de tofu à l'oignon rouge**

* 1 aubergine, en cubes de 2,5 cm
* 1 poignée de gros sel
* 2 gousses d'ail hachées
* 5 ml (1 c. à thé) de gingembre frais finement haché
* 2 c. à thé de cari + 2 c. à thé de paprika + 2 c. à thé de curcuma
* 1 c. à théde poudre de chili + 1/4 c. à thé de graines de cumin
* 1 clou de girofle
* 1/2 poivron rouge, en dés
* 1 oignon rouge, en gros dés
* 2 grosses pommes de terre, en dés
* 1 bloc de 350 g (12 oz) de tofu ferme, en dés
* 500 ml (2 tasses) de lait de coco + 500 ml de yogourt nature brassé
* 2 tomates italiennes, en quartiers
* 1/4 tasse de coriandre fraîche, hachée + 2 c. à soupe de basilic frais, émincé



* Préparation 40 min Cuisson 1 h 45 Pause 1 h 00 4 Portions

Préchauffer le four. 180°

* Mélanger l’aubergine et le gros sel dans un bol. Laisser reposer 60 minutes à la température ambiante, en remuant de temps à autre.
* Rincer l’aubergine à l’eau fraîche, puis l’éponger dans un linge propre.
* Combiner l’ail, le gingembre, le cari, le paprika, le curcuma, la poudre de chili, les graines de cumin et le clou de girofle, et bien mélanger.
* Faire chauffer le ghee dans un faitout allant au four ou une cocotte, à feu moyen, et faire cuire le mélange d’épices 2 minutes. Ajouter le poivron rouge, l’oignon et l’aubergine, et faire revenir 10 minutes.
* Ajouter les pommes de terre, le tofu, le lait de coco et le yogourt. Remuer doucement jusqu’à ce que la préparation mijote. Couvrir et cuire au four 45 minutes.
* Ajouter les tomates , mélanger. Couvrir, remettre au four et cuire 45 mn .
* Retirer du four, ajouter la coriandre et le basilic.
* Saler et poivrer, bien mélanger. Servir aussitôt.