**Curry d'aubergines et pois chiches** préparation : 15 minutes cuisson : 60 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) : - 1 gros [oignon](http://www.marmiton.org/Magazine/Herbes-Folles_zoom-sur-l-oignon_1.aspx)
- 2 [aubergines](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_l-aubergine-se-marie_1.aspx)
- 1 [courgette](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_la-courgette-dans-tous-ses-etats_1.aspx)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cube de [bouillon de légumes](http://www.marmiton.org/Pratique/Techniques-Culinaires-Video-Cuisine_bouillon-de-legumes.aspx)
- 1 petite boîte de [tomates](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_tomate-tomates-tomatoes_1.aspx) pelées
- 3 cuillères à café de [curry](http://www.marmiton.org/Recettes/Recettes-Incontournables-Detail_curry_r_96.aspx)
- 1 pointe de [cumin](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_cumin_1.aspx)
- 1 boîte de 400 g de pois chiches égouttés - [sel](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_sel_1.aspx), [poivre](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_poivres_1.aspx)

Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile.
Ajouter l'[aubergine](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_l-aubergine-se-marie_1.aspx) coupé en cubes et l'oignon coupé en lamelles.
Les dorer à feu vif pendant environ 5 min.
Ajouter 40 cl d'eau, le bouillon de légumes, les tomates, la courgette (en cubes), le curry et le cumin.
Mélanger et laisser mijoter environ 1 heure.
Assaisonner selon le goût.
Ajouter les pois chiches égouttés et faire mijoter le tout environ 5 minutes.

**Curry végétarien** préparation : 20 minutes cuisson : 35 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) : - 3 [carottes](http://www.marmiton.org/Pratique/Fruits-Et-Legumes_la-carotte_1.aspx)
- 2 [aubergines](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_l-aubergine-se-marie_1.aspx) 2 [courgettes](http://www.marmiton.org/Pratique/Fruits-Et-Legumes_la-courgette_1.aspx) 3 [pommes de terre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_pommes-de-terre_1.aspx)
- 250g de pois chiches en boîte
- 50cl de lait de coco
- 3 gousses d'ail
- 2 [oignons](http://www.marmiton.org/Magazine/Herbes-Folles_zoom-sur-l-oignon_1.aspx)
- le jus d'un citron
- 2cc de poudre de [coriandre](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_coriandre_1.aspx) 2cc de [cumin](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_cumin_1.aspx) 3 [clous de girofle](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_clou-de-girofle_1.aspx) 1cc de [cannelle](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_cannelle_1.aspx) 2cc [curcuma](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_devenez-curcuma-addict_1.aspx)
- quelques feuilles de coriandre
- 3cs d'huile sel

Pelez et coupez les carottes en rondelles, pelez et émincez les oignons, découpez les aubergines et les courgettes en petits dés, épluchez les pommes de terre et coupez les en dés, égouttez les pois chiches.
Dans un bol, mélangez la poudre de coriandre, le cumin, les [clous de girofles](http://www.marmiton.org/Magazine/Plein-D-Epices_clou-de-girofle_1.aspx), la cannelle, le curcuma ,l'ail pelé et haché.

Mettez l'huile à chauffer dans une grande cocotte. Faites revenir les oignons puis les épices quelques minutes. Puis versez le jus de citron et le lait de coco. Diluez avec un fouet. Mettez les carottes. Faites cuire 5 minutes.

Ajoutez les aubergines, les courgettes, les pommes de terre, les pois chiches. Salez. Mélangez. Couvrez. Faîtes cuire pendant 30 minutes à feu doux.
Parsemez de coriandre fraîche avant de servir.