**BORANI BANJAN**



Pour 6 personnes

1,5 kg d’aubergines (environ 4,5)

750 g de tomates (environ 4,5)

3 gousses d’ail émincées

60 g de concentré de tomate

375 g de yaourt brassé

3/4 c. à café de curcuma, de coriandre moulue, de piment moulu, de menthe séchée

Huile végétale

Peler les aubergines puis les couper en deux dans le sens de la largeur, puis dans le sens de la longueur en tranches de 5 mm à 1 cm d’épaisseur (des tranches plus fines seront plus fondantes mais ça sera plus de travail pour les faire frire). Placer les tranches dans un bol d’eau bien salée, poser un couvercle pour les empêcher de flotter, et laisser reposer 20 minutes. Sortir les tranches d’aubergines une à une en les pressant entre les mains pour retirer l’eau.

Faire chauffer un peu d’huile dans une grande poêle et faire cuire les tranches d’aubergines (en plusieurs fois, en fonction de ce qui rentre dans la poêle) pendant environ 5 minutes d’un côté puis 3-4 minutes de l’autre, jusqu’à ce qu’elles soient très tendres et dorées. Mettre les aubergines de côté (sans papier absorbant normalement). Si besoin, remettre un peu d’huile et continuer avec le reste d’aubergine.

Couper les tomates en deux puis en tranches. Faire chauffer 1,5 c. à soupe d’huile dans une grande poêle et ajouter les trois quarts de l’ail émincé. Quand l’ail est doré, ajouter les tomates, couvrir et faire cuire une dizaine de minutes en mélangeant de temps en temps, jusqu’à ce que les tomates soient bien tendres et perdent leur forme.

Saler et ajouter le concentré de tomate. Mélanger bien et faire cuire à découvert pendant 7 mn ou jusqu’à ce que le mélange ait épaissi.

Ajouter le curcuma, la coriandre et le piment et mélanger.

Transférer les trois quarts du mélange dans un bol, en laissant le reste dans la poêle. Ajouter 150 ml d’eau dans la poêle et faire chauffer quelques secondes en mélangeant, puis étaler par-dessus les tranches d’aubergines frites. Couvrir et faire cuire à feu doux encore 5 à 10 mn.

Pendant ce temps, mélanger le yaourt avec le reste d’ail, du sel et la menthe séchée en poudre (si la vôtre est en gros morceaux, la passer au mortier ou la frotter simplement entre vos mains).

Transférer les aubergines dans un grand plat. Décorer avec une partie de la sauce tomate et de la sauce au yaourt. Servir avec du pain et le reste de tomate/yaourt à côté.