

## **Aubergines à l'huile d'Argan et Chermoula**

Ingrédients :

4 petites aubergines

4 gousses d'ail

1/2 verre à thé d'huile d'argan

1/2 cuillères à café de sel

1/2 cuillères à café de cumin

1 cuillère à soupe de Paprika

2 cuillères à soupe de vinaigre

Laver les aubergines et les couper en 4 longueurs égales. Laisser tremper 30 min dans l'eau salée.

Mettre les morceaux d'aubergines dans un couscoussier. Ajouter les gousses d'ail. Couvrir à la vapeur pendant 30min. laisser de côté.

Pour la chermoula : mettre dans un grand bol l'huile d'argan, paprika, sel, cumin et le vinaigre. Bien mélanger. Ecraser les gousses d'ail évaporées et ajouter à la préparation.

Ajouter les aubergines à la préparation et laisser reposer au moins 1 heure.

Cette salade se mange tiède ou froide.

PS pour ceux qui n'ont pas d'huile d'argan l'huile d'olive fait l'affaire.