

GIGOTS D'AUBERGINE À LA PROVENÇALE

*1 grosse aubergine
1 oignon haché
1 c. à s. d'huile d'olive
3 tomates en dés
1 gousse d'ail écrasée
sel - poivre
thym*

Laver l'aubergine et la couper en trois tronçons. Fendre chaque tronçon de haut en bas, puis recoupez à nouveau les «dos» d'aubergines ainsi obtenus. Faire rissoler l'oignon haché dans l'huile d'olive quelques instants, puis ajouter les morceaux d'aubergine et les faire dorer de tous les côtés 15 bonnes minutes, sur feu moyen. Mélanger les tomates en dés à l'ail écrasé et à l'assaisonnement, puis les ajouter aux aubergines. Laisser mijoter ½ heure sur feu doux.