



## Les Aubergines à la Catalane

### Ingrédients :

4 aubergines  
3 tomates bien mûres  
1/2 poivron rouge et 1/2 poivron vert  
1 gousse d'ail  
1 oignon  
100 g de lardons  
Huile d'olive  
Sel  
Persil

**Préparation :** Lavez et essuyez les aubergines, coupez-les en tranches dans le sens de la longueur. Saupoudrez les tranches d'un peu de sel, puis placez-les dans le frigo pendant 1 h environ.

Pendant ce temps, coupez en petits cubes les tomates, en lamelles les poivrons, l'oignon et l'ail. Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, faites revenir les lardons, les poivrons, l'oignon, l'ail pendant 15 min à feu doux, puis ajoutez les petits cubes de tomates et laissez cuire à feu doux pendant 1 h.

Rincez les tranches d'aubergines et épongez-les. Faites les dorer dans l'huile de friture bien chaude. Épongez-les. Disposez-les au fur et à mesure dans le plat à four que vous aurez enduit de beurre.

Lorsque la sauce est prête, versez-la sur les aubergines qui sont déjà dans le plat. Parsemez de persil haché au-dessus avant de mettre au four 40 minutes à 180 °C (thermostat 6).



**BALADE EN PAYS  
CATALAN**

[HTTPS://BALADEENPAYSCATALAN.FR/](https://baladeenpayscatalan.fr/)

