

# Aubergines piquantes au Parmesan



**INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES.**

**Temps de préparation : 10 minutes.**

**Temps de cuisson : 25 minutes**

1/4 tasse de beurre

1 grosse aubergine, coupée en cubes – 1 oignon, émincé

1 mangue, coupée en cubes – 1 c. à thé de curcuma

1 c. à thé de gingembre, haché finement

1/2 c. à thé de piment rouge, broyé

1 boîte de tomates pelées, coupées en morceaux

1 tasse de parmesan râpé

Sel et poivre frais moulu

## PRÉPARATION

Dans une grande casserole, faire dorer l'aubergine et l'oignon dans le beurre. Ajouter les cubes de mangue et les épices, et poursuivre la cuisson quelques minutes. Ajouter les tomates et poursuivre la cuisson environ 15 minutes. Saler et poivrer. Au moment de servir, garnir de parmesan et servir sur un couscous et avec une viande grillée.