

Garnitures de l'Imam Bayaldi, tomates, piments, ail, oignons |

Recette pour 12 tapas

Description

Un incontournable en Turquie

L'astuce du chef

Nous sommes tout proche d'une ratatouille dans sa réalisation, avec les goût de la Turquie.

Ingrédients

Garnitures

- 300 Gr Oignon blanc
- 200 Gr Piment rouge
- 300 Gr Piment vert
- 1 Tête(s) Ail
- 1 Cuil. à thé Sucre
- 300 Gr Tomate
- 12 Branche(s) Persil

- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Sauce

- 60 Ml Pâte de tomate
- 250 Ml Eau tiède

- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Épuchez et émincez les oignons et les gousses d'ail.

Mondez les tomates, ensuite les coupés en brunoise (dès) entièrement.

Coupez en rondelles les piments verts, ouvrez sur la longueur le piment rouge, grattez l'intérieur, puis émincez-le.

Persil plat, le hacher grossièrement, gardez les queues du persil pour plus tard.

Réalisation

Dans une sauteuse bien chaude, versez 65 ml huile de canola et 65 ml d'huile d'olive.

Ajoutez les oignons et l'ail et piments, faites revenir 2 minutes.

Ajoutez le sucre, sel et poivre, faites revenir en mélangant un peu 1 minute.

Ajoutez les tomates en dès, mélangez, couvrez la sauteuse durant 2 minutes.

Une fois le mélange bien compoté, confit, ajoutez le persil grossièrement haché.

Débarrassez la sauteuse (gardez-là tel quel pour la sauce).

Sauce

Dans la même sauteuse, faites revenir la pâte de tomate quelques minutes tout en remuant avec une cuillère en bois. Assurez-vous qu'elle prenne une légère coloration, mouillez ensuite avec votre tasse d'eau tiède.

Mélangez sans cesse, une fois la sauce bien homogène, elle aura pris une légère épaisseur, retirez la sauteuse du feu.

Finition et dernière cuisson

Prenez un plat à four, placez dessus les moitiés d'aubergine ayant subi une première cuisson, coté chair vers le haut, assurez-vous avec une cuillère à soupe d'enfoncer légèrement les moitiés d'aubergine en leurs centre.

Déposez la garniture généreusement sur les aubergines, arrosez de la sauce abondamment.

Placez le plat dans le four pour 20 minutes additionnelles à 360F.

Il ne vous restera qu'à les servir par la suite.

Bon appétit!