

AUBERGINES À LA PROVENÇALE

Ingrédients:

- 3 aubergines moyennes¹
- 2 tomates, coupées en dés
- 1 oignon, émincé
- 1 1/2 cuillerées à café de basilic, émincé
- 3 gousses d'ail, écrasées
- 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillerée à café de sel
- 1/4 cuillerée à café de poivre

Faire sauter l'oignon dans l'huile d'olive. Saler et poivrer. Ajouter le basilic et l'ail, et continuer la cuisson encore 2-3 mn. Ajouter la tomate et continuer à cuire jusqu'à ce que l'eau de la tomate soit évaporée. Peler les aubergines et les couper en tranches. Placer les tranches dans un plat allant au micro-ondes. Ajouter 2 cuillerées à soupe d'eau, couvrir avec du plastique, et faire cuire au micro-ondes 7 mn. Arranger les tranches d'aubergine dans un plat allant au four. Verser le mélange de tomate sur les aubergines. Faire cuire dans un four doux pendant 35 mn. Pour 6 personnes.



ACTIVITÉS

1. Consultez le texte sur la cuisine provençale et décidez quel moment de l'année serait le meilleur moment pour préparer ce plat.
2. Cherchez sur Internet d'autres recettes «à la provençale». Quelles sont les caractéristiques d'un plat «à la provençale»?
3. Quels autres légumes pouvez-vous préparer de cette façon?
4. Cherchez sur Internet des exemples de textes en anglais où l'on utilise le mot français «aubergine» pour décrire une couleur. De quelle couleur s'agit-il?
5. Cherchez des exemples de plusieurs herbes fraîches (basilic, aneth, menthe, feuille de laurier, cerfeuil, ciboulette, etc.). Essayez de les distinguer uniquement par l'odeur (voir l'activité à la page 86).

NOTES

- 1 En général, les aubergines qu'on trouve aux États-Unis, surtout les grosses, sont trop mûres et sont, par conséquent, pleines de pépins et amères. Si vous ne pouvez pas trouver des aubergines très fraîches, utilisez de préférence des aubergines dites japonaises qui sont plus petites.