 **Riste d’aubergines**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2008/08/Riste-daubergines-juillet-2008-025-copie.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands:**

**-1,500 kg d'**[**aubergines**](http://recettes.de/aubergines)  
**- 1 kilo de tomates bien mûres**  
**- 5 gousses d'ail**  
**- 1 bouquet de thym frais**  
**- 2 feuilles de laurier**  
**- huile d'olive**  
**- 1 morceau de sucre**  
**- sel & poivre du moulin**  
  
Laver les aubergines sans les éplucher. Les couper en gros dés  
Plonger les tomates dans l'eau bouillante pendant quelques secondes. Les rafraîchir.  
Peler les tomates, les épépiner et les couper en dés.  
Les hacher très finement au couteau.  
Peler, dégermer et hacher les gousses d'ail.  
Laver et sécher le thym et le laurier.  
Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une cocotte, ajouter les  dés d'aubergines et les laisser légèrement prendre couleur en remuant souvent à la cuiller en bois.  
Ajouter l'ail haché. Saler et poivrer puis laisser cuire pendant environ 2 minutes.  
Ajouter la pulpe de tomates, remuer pendant quelques instants à feu vif.  
Mouiller avec de l'eau chaude à la moitié de la hauteur des légumes.  
Ajouter le thym et le laurier.  
Amener à ébullition, puis couvrir et laisser cuire à feu très doux pendant 2 heures 1/2.  
Ôter le couvercle et laisser cuire encore 1/2 heure pour faire réduire la sauce.  
En fin de cuisson, ajouter le sucre et rectifier l'assaisonnement.