 **Aubergines à l’indienne**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2011/06/Aubergines-%C3%A0-lindienne-DSC_1795_9721.jpg) **Pour 5 Croquants-Gourmands**

**- 3 aubergines (760 g)  
- 2 oignons  
- 3 càs de farine  
- 4 càs d'huile  
- 4 tomates bien mûres (550 g)  
- ½ càc de vinaigre balsamique  
- 1 càc de sucre en poudre  
-  2 gousses d'ail  
- 1 càc de curry  
- persil haché  
- sel & poivre du moulin**

Éplucher les aubergines. Les couper en dés et les saupoudrer de sel fin.  
Laisser dégorger pendant au-moins 30 minutes.  
Égoutter et éponger les légumes avec un papier absorbant.  
Saupoudrer de farine et secouer pour bien enrober les dés.  
Éplucher et hacher finement  les oignons.  
Peler et épépiner les tomates et les couper en dés.  
Éplucher, dégermer et hacher l'ail finement.  
Faire suer les oignons dans l'huile chaude.  
Ajouter les dés d'aubergine et les laisser colorer.  
Lorsque les légumes sont bien dorés, ajouter l'ail, les dés de tomate et le curry.  
Assaisonner de sel et de poivre.  
Laisser cuire à feu très doux en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les légumes soient en purée.  
Ajouter le vinaigre et le sucre en poudre, et remuer quelques minutes à feu doux.  
Verser dans un plat creux et saupoudrer de persil haché.