

**Confit d'aubergines à l'orientale**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/08/confit-daubergines-a-lorientale-p1190110-r.jpg) **Pour 6 croquants-Gourmands**

**Les olives épicées :  
- 160 g d'**[**olives**](https://recettes.de/olive) **vertes dénoyautées**  
**- 1 càs d'huile d'olive**  
**- 1 càs de jus de** [**citron**](https://recettes.de/citrons)  
**- ¼ de càc d'épices** [**tandoori**](https://recettes.de/tandoori)  
**- ¼ de càc de** [**curry**](https://recettes.de/curry)  
**- ¼ de càc de** [**paprika**](https://recettes.de/paprika)

Égoutter soigneusement les olives et les déposer dans un bol.  
Ajouter l'huile d'olive, le jus de citron et les épices.  
Mélanger soigneusement et laisser mariner au frais pendant au-moins 1 heure.

**Le confit d'aubergines :  
- 2 oignons**  
**- 1,100 kg d'**[**aubergines**](https://recettes.de/aubergines)  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 1 boîte de pulpe de** [**tomates**](https://recettes.de/tomates) **(400 g)**  
**- 3 càs de concentré de tomate**  
**- 1 càc de** [**Garam Masala**](https://recettes.de/garam-masala)  
**- 1 càc de feuilles de** [**thym**](https://recettes.de/thym) **- 400 ml d'eau  
- les olives épicées  
- sel & poivre du moulin**  
**-** [**Persil**](https://recettes.de/persil)

**1 grande poêle passant au four** **(1)  
Préchauffage du four à 150°C [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)**

Éplucher et émincer finement les oignons et l'ail.  
Faire blondir les oignons dans un filet d'huile chaude dans une poêle passant au four **(1)**.  
Laver les aubergines et les couper en petits dés.  
Les déposer dans la poêle et rajouter une cuillerée d'huile  
Bien mélanger et laisser dorer les aubergines pendant quelques minutes.  
Ajouter la pulpe et le concentré de tomate, les épices et le thym.  
Laisser revenir quelques minutes.  
Mouiller avec l'eau et ajouter les olives. Saler légèrement.  
Porter à ébullition puis glisser le plat dans le four.  
Laisser confire pendant 2 heures.  
Bien remuer la préparation.   
Vérifier l'assaisonnement en sel et poivrer.  
Verser dans un plat et saupoudrer de persil ciselé.  
Servir frais en entrée ou réchauffé en accompagnement d'une viande  
ou de riz, pâtes, couscous....