**Salade d'aubergines et pois chiches**

**[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2074/07/salade-daubergines-et-pois-chiches-p1020273-r-copy.jpg)** **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 900 g d'**[**aubergines**](https://recettes.de/aubergines)  
**- 1 bocal de 400 g de** [**pois-chiches**](https://recettes.de/pois-chiche)  
**- 180 g de** [**coulis de tomate**](https://recettes.de/coulis-de-tomate)  
**- 1 càc bombée de** [**cannelle**](https://recettes.de/cannelle) **(1)**  
**- 1 càc bombée de** [**cumin**](https://recettes.de/cumin) **en poudre (1)**  
**- 1 branche de** [**menthe**](https://recettes.de/menthe)  
**- Huile d'olive**  
**- Sel & poivre du moulin**

Laver les aubergines et les couper en petits dés.  
Les faire revenir dans un filet d'huile d'olive en remuant souvent.  
Lorsque les aubergines sont fondantes, incorporer le [**coulis de tomate**](https://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-au-thermomix/).  
Ajouter la cannelle, le cumin et saler.  
Couvrir et laisser mijoter à petit feu pendant une vingtaine de minutes.  
Pendant ce temps, égoutter et rincer les pois-chiches.  
Si vous le désirez, retirer les peaux (il est resté 325 g de pois-chiches).  
Ajouter les pois-chiches aux aubergines et laisser mijoter encore pendant 5 minutes.  
Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur jusqu'au lendemain.  
Juste avant de servir, poivrer et parsemer de feuilles de menthe ciselées.  
Cette salade peut se servir en accompagnement d’une viande grillée ou tout simplement  
comme nous, avec du pain frais.