 **Taboulé aux aubergines**

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/07/taboule-aux-aubergines-dscn6166-copy.psd-r-1.jpg) **pour 6 Croquants-Gourmands**  
**- 600 g d'**[**aubergines**](http://recettes.de/aubergines)  
**- 2 gros citrons juteux**  
**- 3 échalotes**  
**- 1,100 kg de tomates**  
**- quelques tiges de thym citron (1)**  
**- 100 g de comté**  
**- 400 g de semoule de** [**couscous**](http://recettes.de/couscous) **moyenne**  
**- 75 ml d'huile d'olive + un peu**  
**- 400 ml d'eau**  
**- sel & poivre du moulin**

Peler et émincer finement les échalotes.  
Couper les aubergines en petits dés et les "blanchir" pendant 2 minutes dans de l'eau bouillante salée. Bien égoutter.  
Ébouillanter les tomates pour pouvoir les peler puis les épépiner et les couper en petits dés.  
Presser les citrons pour en recueillir le jus (j'en ai obtenu 15 càs).  
Couper le fromage en petits dés.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les échalotes dans un filet d'huile d'olive.  
Ajouter les dés d'aubergine et un peu d'huile. Bien remuer et laisser "confire" les aubergines en remuant souvent pendant 15 à 20 minutes.  
Saler, poivrer et laisser refroidir.  
Mettre la semoule dans un saladier.   
L'arroser de 75 ml d'huile , du jus des citrons et de l'eau.  
Saler, poivrer, et effeuiller le thym.  
Mélanger, ajouter les dés d'aubergines, de tomates et de fromage.  
Remuer, couvrir et laisser gonfler pendant au-moins 1 heure au frais.  
Rectifier l'assaisonnement si nécessaire et servir bien frais.