Sauce aubergines tomates recette cookeo



Sauce aubergines tomates recette cookeo

Voilà une sauce facile à réaliser pour accompagner vos pâtes ou votre riz.

Ingrédients

200 g d’aubergine

1 petite boite de tomates concassées

1 cuillère à soupe d’huile

1 gousse d’ail

1 échalote

Sel

Poivre

100 ml de vin blanc

100 ml d’eau

1 cube de bouillon de bœuf

2 cuillères à café de concentré de tomates

Préparation

Coupez les aubergines, l’ail et l’échalote en morceaux.

Préparez un bouillon avec l’eau, le vin blanc et le cube de bouillon de bœuf émietté.

Mode dorer

Versez l’huile dans la cuve et faire revenir l’ail, l’échalote et les morceaux d’aubergine.

Ajoutez le bouillon préparé.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 7 mn .

Quand la cuisson est terminée mixez tous les ingrédients.

Ajoutez le concentré de tomates et servez avec des pâtes ou du riz