

Recette kukus iranien

Pour 6 personnes,

Ingrédients	Matériel
<ul style="list-style-type: none">• 1 grosse aubergine• 2 oignons émincés• 3 œufs légèrement battus• 15 g de farine• 1 cuil. à café de levure• 15 g de chapelure• 10 g de persil (ou coriandre) finement haché• 1/2 cuil. à café de stigmates de safran infusés dans 1 cuil. à soupe d'eau chaude• 2 gousses d'ail écrasées• 10 à 15gr de baies d'épine-vinette ou de raisins secs réhydratés du jus de citron• sel et poivre• 1 bonne pincée de cumin• De l'huile	<ul style="list-style-type: none">• Une casserole• Un moule pour four• Du papier sulfurisé• Une cuillère• Un bon couteau•

Étape 1 : Préchauffer le four à 190 degrés. Faire chauffer vivement l'huile dans une grande poêle et y faire revenir les oignons sur feu moyen, pour les faire ramollir, sans les laisser brunir.

Étape 2 : Pendant ce temps, couper les aubergines en deux dans la largeur, puis chaque moitié en tranches de 1 cm d'épaisseur et enfin en des bâtonnets de 7 à 8 cm de longueur.

Étape 3 : Les ajouter aux oignons, assaisonner avec 1/2 cuil. à café de sel et poursuivre la cuisson 15 minutes sur feu moyen en remuant de temps en temps. L'aubergine doit être fondante. Laisser refroidir.

Étape 3 : Dans un saladier, battre les œufs avec la farine, la levure, la chapelure, le persil, le cumin, l'eau safranée, l'ail, 1/2 cuil. à café de sel et une bonne pincée de poivre.

Étape 4 : Tapisser le fond d'un moule rond de papier sulfurisé. Verser le mélange aux œufs et enfourner pour 35 minutes : le dessus doit être doré et le cœur cuit à point.

Étape 5 : Sortir du four et laisser refroidir. Servir chaud ou à température ambiante, parsemé d'herbes hachées.

Bon appétit !