

## *Riste d'Aubergines au Muscat de Beaumes*

**Nombre de personnes: 8**

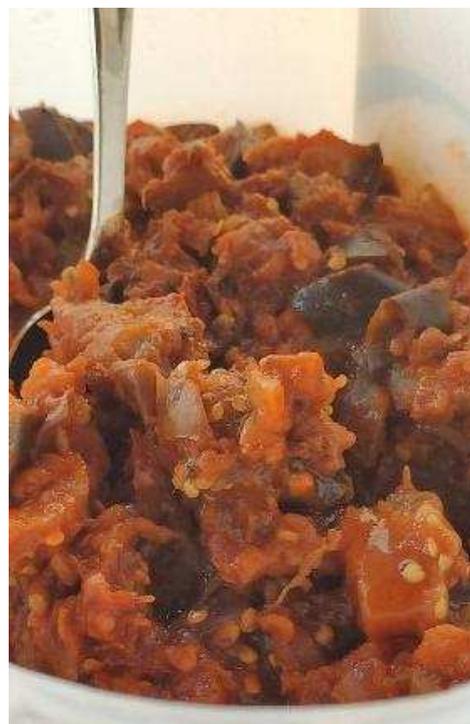
**Temps de préparation: 1 h 20 min.**

### **Ingrédients:**

- AUBERGINE(S)	4
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- CONCENTRE DE TOMATES	140g
- MUSCAT BEAUMES DE VENISE	12 cl
- EAU	30 cl
- HERBES DE PROVENCE	
- THYM	
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Emincez l'oignon et la gousse d'ail.
- Coupez les aubergines en quarts de rondelles.
- Dans un faitout, faites revenir doucement l'oignon et l'ail dans un peu d'huile. Ajoutez le concentré de tomates. Remuez quelques instants en surveillant.
- Arrosez alors avec le Muscat de Beaumes et laissez réduire 3-4 minutes.
- Intégrez alors les aubergines coupées et versez l'eau. Mélangez le tout. Salez, poivrez et ajoutez les herbes.
- Laissez cuire doucement en remuant de temps en temps pendant 1 heure.



### **Remarque:**

Cet accompagnement se sert :

- chaud avec une bonne viande ou des pâtes,
- froid en amuse-bouche sur un toast par exemple (ZA-173).