

cuisiner.



RECETTE

BOURANI POUR DEUX PERSONNES

Pour 2 personnes.

2 aubergines,
3 tomates,
1 oignon,
1 pincée d'ail semoule,
un petit morceau de gingembre
3 cuillères à soupe
de fromage blanc,
un peu de menthe séchée,
huile végétale,
huile d'olive,
une 1/2 cuillère à café
de curcuma,
une 1/2 cuillère à café de sel.

Épluchez les aubergines, coupez-les en rondelles et faites-les frire dans un peu d'huile végétale. Salez et réserver.

Épluchez ensuite les tomates et l'oignon, gratter le gingembre. Coupez le tout en petits morceaux. Faites-les mijoter dans un peu d'huile d'olive avec le sel et le curcuma pendant 15 minutes, puis mixez.

Mélangez le fromage blanc avec une pincée de sel, une pincée d'ail semoule et un peu de menthe séchée.

Recuisez les aubergines dans un cuiseur vapeur pendant 5 minutes.

Dressez les aubergines. Ajoutez le fromage blanc, puis la sauce tomate et saupoudrez de menthe séchée.

Servir chaud.

Afghan Café

12, rue de la Fontaine

02 97 42 77 77



SABOUR ET PAÏMANA
MOHAMADI

AFGHAN CAFÉ

C'est une vieille maison que le restaurant Afghan café. Cela fait 22 ans qu'il propose des envies d'ailleurs dans la rue de La Fontaine. Depuis 2005, c'est Sabour Mohamadi et sa femme Païmana qui sont aux commandes de l'établissement. Les habitués redemandent de cette cuisine afghane aux parfums subtils. L'Achak en est un exemple : poireau ciselé enrobé d'une pâte fraîche cuite à la vapeur, viande de bœuf hachée épicée accompagnée d'un duo de sauce blanche et de sauce tomate, riz doré afghan. On en a l'eau à la bouche... La déco de l'Afghan café ne fait pas dans le chichi, mais l'ambiance est familiale et chaleureuse. Le restaurant fait de la vente à emporter ou à livrer, notamment via la plateforme solidaire www.labonapp.fr