

Ingredients pour 10 pers

5 aubergines
7 oignons
4 citron confit
1000 g de couscous
600 g d'amandes effilées
1000 g d'abricots secs
3 botte de persil plat
200 ml d'huile d'olive
5 cs épice "ras el hanout"
125 g de fromage féta
sel et poivre

Preparation

Nettoyer les aubergines et couper les en cubes. Saupoudrer les aubergines de sel et les laisser égoutter dans une passoire pendant environ 30 minutes.

Peler les oignons et couper les grossièrement. Couper les confit en lamelles.

Mettez les abricots dans de l'eau chaude pendant environ 15 minutes. Puis égouttez les et coupez les en trois. Essuyez l'aubergine avec du papier absorbant.

Faites chauffer l'huile d'olive dans un plat a four et faites revenir les aubergines et les oignons pendant environ 15 minutes à feu moyen. Ensuite ajoutez les abricots et le citron et l'épice avec le ras el hanout. Rôtir l'amandes effilées dans une poêle sèche jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Préparez le couscous, avec un bouillon de légumes (*al-dente*) et repartir dans un plat à four.

Ajouter le mélange d'aubergines et abricots et parsemez avec la feta émiettée.

Réchauffez le tout au four pour quelque minutes.

Partager dan les plats et parsemer avec le persil haché.

