

Soupes aux aubergines et au Parmesan à la provençale



Catégorie

Entrée



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

50 minutes



Ingrédients

100 g [Parmesan](#) râpé
500 g aubergines ou courgettes
10 cl huile d'olive
4 tomates
2 oignons
2 gousses d'ail
2 poignées de basilic, marjolaine
2 l bouillon de viande
100 g riz
sel, poivre

Préparation

La veille, confectionnez un bouillon. Mondiez, pelez, épépinez, concassez les tomates. Hachez les oignons. Détaillez les aubergines ou courgettes en dés. Faites frire à l'huile d'olive. Ajoutez dans la poêle d'abord l'oignon à blondir, puis les tomates concassées, les herbes aromatiques, l'ail. Mouillez avec le bouillon convenablement épicé, salé et poivré. Laissez mijoter 25 minutes. Ajoutez le riz bien lavé. Laissez cuire encore 16 minutes. Servez en ajoutant dans chaque assiette une bonne cuillerée de Parmesan râpé.