

Recette du Baba Ganoush de Marion Sigaut

Pour ceux qui ne connaissent pas encore, il s'agit d'un caviar d'aubergines à la crème de sésame (tahin), relevé d'huile d'olive, d'ail et de jus de citron.

- 1 aubergine
- le jus d'un citron ou + selon votre goût
- 1/2 caïeu d'ail haché
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillerée à soupe de purée de sésame (tahin)
- sel

Mettre le four en position "grill" et rôtir l'aubergine en la retournant de temps en temps. La peau va griller et même brûler, mais cela est tout à fait normal. Il faut que l'aubergine soit molle à l'intérieur. Le temps de cuisson dépend de votre four, à surveiller. Sinon vous pouvez le faire sur votre feu si vous possédez une cuisinière à gaz.

Laisser refroidir complètement. Prélever la chair de l'aubergine et placer la dans un récipient.

Ecraser la chair avec une fourchette pour réduire en purée.

Ajouter le jus de citron, le sel, la purée de sésame, mélanger, puis ajouter l'ail haché et l'huile d'olive et mélanger.

Placer au frais et déguster avec du pain grillé.

*Vous pouvez en faire une plus grosse quantité, il suffit juste d'augmenter les ingrédients.