



PHOTO ET RECETTE ISSUES DE : UNEAIGUILLEDANSLPOTAGE.BLOGSPOT.COM

INGRÉDIENTS

2 aubergines de taille moyenne (600 g) 1 grosse c à s de pâte de sésame (tahin) 1/2 gousse d'ail Le jus d'1/2 à 1 citron huile d'olive Sel

PRÉPARATION

- Préchauffez votre four à 200°C.
- Lavez les aubergines et coupez le pédoncule. Ne les épluchez pas.
- Coupez les aubergines en deux dans le sens de la longueur et quadrillez la chair en réalisant les incisions avec la pointe d'un couteau (comme ici). Badigeonnez de l'huile, au pinceau, le dessus des aubergines.
- Posez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et enfournez pour 30 min environ, jusqu'à ce que la chair soit tendre. Laissez refroidir.
- Prélevez la chair des aubergines à l'aide d'une cuillère, et versez-la dans un bol mixeur.
- Ajoutez l'ail réduit en purée, le tahin, 4 c à s d'huile d'olive et mixez (pas trop pour garder un peu de texture). Versez petit à petit le jus de citron et goûtez au fur et à mesure jusqu'à l'acidité que vous souhaiter. Mélangez de nouveau pour obtenir une préparation homogène. Salez.
- Goûtez et rectifiez l'assaisonnement si nécessaire. Servez arrosé d'huile d'olive et parsemé de graines de grenade, de sumac ou de graines de sésame.
- Conservez au réfrigérateur.

Servez accompagné de pain pita, de dips de légumes

NB: Cuites au BBQ, les aubergines prennent un bon goût fumé qui donnent beaucoup de caractère au baba ganoush.