

Baba Ganoush

Ingredients:

3 aubergines

le jus de deux ou trois petits citrons

2 gousset d'ail

4 à 5 cuillerées à soupe d'huile d'olive

4 cuillerées à soupe de crème de sésame (tehina)

sel

Préparation:

Commencer par mettre au four les aubergines. Il suffit de les mettre sur une plaque allant au four, en les plaçant sur un papier d'aluminium, pour protéger le plat.

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.

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

Battre la chair avec une cuillère pour réduire en purée. Ajouter l'huile d'olive, Le sel et la crème de sésame (tehina, tahini, tahin...).

Presser les citrons et verser au fur et à mesure pour goûter et ajuster.

Écraser les deux gousset d'ail, les ajouter et bien mélanger.

Mettre le babaganoush dans un bol et arroser d'huile d'olive. Laisser reposer au frais avant de servir, mais ce plat est tout autant délicieux servi tiède.

Plonger dans le babaganoush, des morceaux de pain pita grillé.

