



Cuisine et
dépendances

Baba Ghannouj



Cette recette du Moyen Orient a plusieurs versions : le tahiné (aussi appelé tahina ou tahini) est parfois remplacé par de la crème d'ail, et le citron par du jus de grenade, on y ajoute également parfois du yaourt. Je fais cette recette pour changer parfois du [caviar d'aubergines](#), elle a la même utilisation : sur des toasts (ou mieux du pain pita), ou en sauce pour y tremper des gressins par exemple.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 2 aubergines
- 1 gousse d'ail
- 2 cuil à soupe de tahiné (crème de sésame)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de jus de citron
- quelques feuilles de menthe fraîche
- sel

Préparation :

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Couper les aubergines en deux dans le sens de la largeur, en gardant leur peau
Mettre les aubergines sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, côté chair sur le dessus.
Enfourner et laisser cuire 25 min, jusqu'à ce que la chair soit bien molle. Laisser tiédir.
Racler à la cuillère pour récupérer la chair. Si l'aubergine contient beaucoup de pépins, éliminer le centre.

Éplucher l'ail et enlever le germe.

Mixer l'aubergine avec l'ail, le tahiné, la menthe et le jus de citron . Rajouter un peu d'eau si la pâte est trop épaisse.

Réserver au réfrigérateur au minimum 1H.

Servir bien frais.

Le 12 Octobre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/10/12/19208697.html>