



Recette traditionnelle de Baba Ganoush

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 30-40 minutes | Temps total : 40-50 minutes (selon four)

Ingrédients :

- 2 aubergines
- 1 tête d'ail
- 1/2 citron pressé
- 2 cas de tahini (purée de sésame)
- 1/2 cac de poivre
- 1/2 cac de sel
- 1 cac de paprika
- 2 c.à.s d'huile d'olive
- 1 pincée de persil hâché



Préparation :

1/ Préchauffez le four à 180°C. Couper les aubergines en deux, puis inciser l'intérieur de la chair avec un couteau en faisant comme une grille.

2/ Couper le haut de la tête d'ail.

3/ Disposer les aubergines et la tête d'ail sur un plat allant au four et les arroser d'huile d'olive.

4/ Enfourner à 200°C pendant 30 minutes, vous pouvez les tourner à mi-cuisson. Au bout de 30 minutes, la chair doit être bien cuite, sinon vous pouvez prolonger la cuisson si nécessaire.

5/ Laisser refroidir les aubergines et la tête d'ail.

6/ Prélever la chair en la transvasant dans un plat (si vous voulez garder la peau, vous le pouvez).

7/ Presser la tête d'ail puis incorporer les gousses avec la chair d'aubergines.

8/ En fonction de la texture que vous préférez, vous pouvez les écraser avec une fourchette ou les mixer avec un robot.

9/ Ajouter le tahini, le sel, le poivre, le paprika et le citron pressé. Bien mélanger la préparation.

10/ Ajouter un filet d'huile d'olive et un peu de persil ciselé pour finir le plat. C'est terminé !

Bon appétit !