



Partager | S'inspirer | Découvrir

Baba ganoush (purée d'aubergine)



Les aubergines n'ont pas la cote chez vous? La texture ne plait pas aux enfants? Voici LA recette qui va tout changer. Chez nous, c'est la folie quand le baba arrive sur la table, accompagné de crudités et de pain naan ou de pitas!

Ingrédients

1 aubergine moyenne, coupée en deux sur le long et badigeonnée d'huile d'olive
Le jus d'un citron
Une gousse d'ail
2 cuillères à soupe de Tahini
Sel
Fines herbes au choix (persil, coriandre ou basilic)

Étapes

1. Cuire l'aubergine sur le BBQ ou sous le grill, jusqu'à ce que la chair se détache facilement de la peau.
2. Mettre la chair d'aubergine et tous les ingrédients dans le robot culinaire. Réduire en purée lisse.
3. Servir en entrée ou à l'apéro avec des légumes et du pain naan.

Se conserve au moins 3 jours au réfrigérateur (s'il en reste!)