

Une recette de Leila et Ramez

Baba ghanoush

Un mezzé à base d'aubergines

Une recette libanaise

Ingrédients

- ☆ Une pincée de sel
- ☆ 3-4 aubergines (cela dépend de la taille des aubergines)
- ☆ 1-2 gousses d'ail réduite en purée
- ☆ 2-4 cs rase de tahina, (crème de sésame)
- ☆ 3-4 cs d'huile d'olive
- ☆ Le jus d'un citron

Réaliser

- 1) Déposer les aubergines entières sur une plaque recouverte de papier cuisson
- 2) Les mettre à cuire dans un four préchauffé à 140°C chaleur tournante pendant 1h environ
- 3) Sortir les aubergines du four, retirer le « caviar »
- 4) Mélanger le caviar avec la tahina puis ajouter l'huile d'olive ainsi que le jus de citron et l'ail
- 5) Détendre avec un peu d'eau si nécessaire
- 6) Faire en sorte d'obtenir un mélange lisse

Servir avec du pain Pita