

Baba Ganoush (Liban)

2 grosses aubergines

2 gousses d'ail émincées

3 cuillères à soupe de tahini (pâte de sésame)

Le jus d'un citron

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel et poivre selon votre goût

Une pincée de paprika (facultatif)

Feuilles de persil frais pour la garniture

1. Préchauffez votre four à 200°C.
2. Lavez les aubergines et disposez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.
3. Faites cuire les aubergines au four pendant environ 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que la peau soit bien fripée et noircie.
4. Retirez les aubergines du four et laissez-les refroidir légèrement.
5. À l'aide d'une cuillère, retirez délicatement la chair et transférez-la dans un bol.
6. Ajoutez l'ail, le tahini, le jus de citron, l'huile d'olive et une pincée de sel dans le bol.
7. À l'aide d'une fourchette ou d'un mixeur plongeant, mélangez tous les ingrédients jusqu'à obtenir une consistance lisse et crémeuse.
8. Goûtez et ajustez l'assaisonnement avec du sel si nécessaire.
9. Transférez le baba ganoush dans un plat de service et arrosez d'un filet d'huile d'olive et saupoudrez de paprika (facultatif) et de persil pour la garniture.