

Muhammara (Syrie)

3 poivrons rouges
100g de noix de cajou ou de noix
50g de chapelure
2 gousses d'ail émincées
1 cuillère à soupe de concentré de tomate
2 cuillères à soupe de jus de citron
2 cuillères à soupe de mélasse de grenade
1 cuillère à café de cumin moulu
1 cuillère à café de paprika
1/2 cuillère à café de flocons de piment rouge
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Placez les poivrons sur une plaque à pâtisserie et badigeonnez-les légèrement d'huile d'olive.
3. Faites griller les poivrons pendant environ 20-25 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient complètement noircis et que leur peau commence à se cloquer.
4. Epluchez-les en enlevant la peau noircie et les graines à l'intérieur et coupez-les en morceaux.
5. Dans un robot culinaire, mixez les noix. Ajoutez ensuite les poivrons rouges, la chapelure, l'ail émincé, le concentré de tomate, le jus de citron, la mélasse de grenade, le cumin moulu, le paprika, les flocons de piment et l'huile d'olive. Mixez à nouveau jusqu'à obtenir une texture lisse et homogène.
6. Si la texture est trop épaisse, vous pouvez ajouter un peu d'eau ou d'huile.
7. Assaisonnez de sel et de poivre selon votre goût.
8. Transférez le muhammara dans un bol de service et servez avec du pain pita, des légumes frais ou en accompagnement de viande grillée.