

Houmous d'aubergines

La base : cuire les aubergines entières dans le four à 180° pendant une heure. Laisser reposer 24 heures. Recueillir la pulpe de l'aubergine (on jette la peau). La mixer et assaisonner selon son envie : ail, citron, tahin, coriandre ...

<https://lesbonnesrecettes.fr/recette/puree-daubergines-libanaise-onctueuse-et-parfumee-221>

Ingédients pour 4 personnes

1000 g Aubergine

80 g Tahin (crème de sésame)

60 ml de jus de citron frais

4 gousse d'ail

60 ml Huile d'olive extra vierge

8 g sel fin

4 g poivre noir moulu

20 g persil frais

Préchauffer le four à 200°C (chaleur tournante de préférence).

Piquer l'aubergine avec une fourchette et la déposer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Enfourner et cuire pendant 40 minutes jusqu'à ce que la peau soit bien flétrie et la chair tendre.

Sortir l'aubergine du four, laisser refroidir légèrement puis couper en deux et prélever la chair à l'aide d'une cuillère.

Dans un bol, écraser la chair d'aubergine avec une fourchette ou un mixeur plongeant pour obtenir une purée homogène.

Ajouter le tahin, le jus de citron, l'ail pressé, l'huile d'olive, le sel et le poivre. Mélanger soigneusement pour bien incorporer tous les ingrédients. Goûter et ajuster l'assaisonnement si nécessaire.

Servir la purée tiède ou froide, décorée de persil frais haché.