

Baba ganoush

Recette pour 4 personnes

Description

Caviar d'aubergines aux condiments et herbes.

Ingrédients

Pour le baba ganoush

- 2 Unité(s) Aubergine
- 2 Unité(s) Échalote française
- 0.50 Botte(s) Ciboulette
- 0.50 Botte(s) Persil plat
- 60 Ml Moutarde à l'ancienne maille
- 2 Gousse(s) Ail
- 15 Ml Vinaigre de vin rouge

- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

Pour les préparations

Coupez les aubergines en deux, faites des incisions dans la chair de l'aubergine, arrosez généreusement d'huile d'olive, salez et poivrez et mettez sur une plaque de cuisson. Cuire au four pendant 30 minutes, jusqu'à ce que la chair de l'aubergine soit tendre. Ciselez l'échalote et la ciboulette. Hachez le persil et l'ail.

Pour le baba ganoush

Videz les aubergines et mettez-les dans un robot culinaire pour les réduire en purée. Dans un bol, mélangez l'aubergine, l'ail, l'échalote, les herbes, ainsi que la moutarde et le vinaigre. Bien mélanger en rectifiant l'assaisonnement.

Bon appétit!