



Collations

Classic Baba Ganoush

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 aubergines
1 poivron rouge
1 oignon rouge (en dés)
2 gousses d'ail (écrasée)
3 cuillères à soupe d'huile d'olive (extra vierge)
1/2 cuillère à café poivre de cayenne
2 cuillères à soupe de jus de citron
1 cuillère à café d'harissa
3 cuillères à soupe de persil (finement haché)
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez la chair des aubergines et le poivron en dés de 2 cm de côté. Mélangez avec l'ail, l'huile d'olive, le poivre de Cayenne, le sel et le poivre. Disposez la préparation sur une plaque de cuisson et enfournez à 200 °C pendant 45 minutes.

Ensuite, mixez brièvement les légumes avec les autres ingrédients au robot ménager. Au besoin, rectifiez l'assaisonnement en ajoutant du sel et du poivre. Servez avec des chips ou des morceaux de tortilla croquante.

