



Collations

Plats d'accompagnement

Baba Ganoush

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de pignons de pin
1 cuillère à soupe d'huile de sésame
1 cuillère à café d'huile de sésame
1/2 cuillère à café poudre de cumin
1 cuillère à soupe sirop d'agave
1 pomme-grenade (les graines)
pincer chili en poudre
2 jeunes oignons
1 piment rouge
poignée persil
2 aubergines
1 gousse d'ail
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Chauffez le four à 200°C. Coupez les aubergines en deux sur la longueur, badigeonnez la face coupée avec un peu d'huile d'olive et disposez-les dans un plat à four. Enfournez environ 35 minutes jusqu'à ce que la chair soit tout-à-fait molle.

Hachez finement le persil. Coupez les jeunes oignons en anneaux et ciselez le piment rouge. Mettez le tout dans un plat et pressez l'ail par-dessus. Rôtissez les pignons de pin et les graines de sésame dans une poêle sèche.

Avec une cuillère retirez la chair molle des aubergines et coupez-la finement. Mettez-la dans le plat. Ajoutez le sirop d'agave, le cumin, l'huile de sésame, un filet d'huile d'olive, poivre & sel. Mélangez bien le tout. Versez le baba ganousch dans un beau plat et terminez par les graines de grenade, les pignons de pin et les graines de sésame. Saupoudrez dessus le chili en poudre et aspergez d'encore un peu d'huile d'olive.

Ustensiles de cuisine

Four

