



Collations

## **Pain plat à l'ail avec sauce d'aubergines grillées**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

175 millilitres d'eau (chaude)  
7 grammes de levure (instantanée)  
275 grammes de farine  
2 cuillères à soupe feuilles de romarin (hachées fin)  
2 gousses d'ail (râpées)

### **Pour le topping**

2 aubergines (petites)  
100 grammes d'hummus  
2 cuillères à café de miel  
1/2 citron (le jus)  
poignée rucola  
1/2 pomme-grenade  
1 cuillère à soupe de graines de sésame (rôties)  
3 cuillères à soupe de menthe (hachée)  
1/2 cuillère à café poivre de cayenne  
1 gousse d'ail (pressée)  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Mélangez la levure à la farine. Ajoutez le romarin, l'ail et le thym puis mélangez. Faites un puits au milieu de la farine et versez-y 2 cs d'huile d'olive et l'eau chaude. Pétrissez pour obtenir une pâte souple. Formez une boule de pâte et mettez-la dans un plat graissé. Couvrez celui-ci avec un essuie de cuisine et laissez monter la pâte 1 heure à température ambiante.

Préchauffez le gril du four. Faites des trous ici et là dans les aubergines avec une fourchette. Déposez-les dans un plat à four et enfournez 50 minutes. Retournez-les régulièrement pour que la peau soit noircie partout. Laissez-les refroidir, coupez-les en deux puis retirez la chair que vous faites égoutter dans une passoire. Hachez ensuite la chair grossièrement et mélangez-y la menthe, l'houmous, le jus de citron, l'ail, le miel et le poivre de Cayenne. Mettez au frigo.

Saupoudrez le plan de travail avec de la farine et pétrissez la pâte encore une fois. Divisez la pâte en 8 portions. Roulez chaque portion en une fine plaque. Cuisez les pains plats bien dorés dans de l'huile 2 minutes par côté.

Tartinez chaque pain plat avec la sauce, saupoudrez-les de graines de grenade et terminez par les graines de sésame et la roquette.

## Ustensiles de cuisine

Four

