

Le secret du vrai Caviar d'Aubergine libanais (Baba Ghanouj)

Ingrédients nécessaires

- 2 belles aubergines entières
- 3 cuillères à soupe de tahini (crème de sésame)
- 1 gousse d'ail pressée
- Le jus d'un demi-citron jaune
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- Une pincée de sel et de cumin
- Graines de grenade et persil plat pour la décoration

Préparation des aubergines

- Préchauffez votre four à 220°C ou utilisez idéalement une flamme de gaz pour brûler la peau.
- Piquez les aubergines avec une fourchette et faites-les griller jusqu'à ce que la peau soit noire et la chair très tendre.
- Laissez refroidir quelques minutes, puis coupez-les en deux.
- Récupérez la chair à l'aide d'une cuillère en évitant de prélever les morceaux de peau brûlée.

Assemblage et assaisonnement

- Écrasez la chair des aubergines à la fourchette pour conserver une texture légèrement fibreuse (évitez le mixeur).
- Dans un bol, mélangez le tahini, le jus de citron et l'ail pressé jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
- Incorporez ce mélange à la chair d'aubergine.
- Ajoutez le sel, le cumin et une partie de l'huile d'olive, puis mélangez délicatement.

Dressage et service

- Étalez le caviar dans une assiette creuse en formant un puits au centre avec le dos d'une cuillère.
- Versez un filet généreux d'huile d'olive dans le creux.
- Saupoudrez de persil ciselé et de quelques graines de grenade pour le contraste.
- Servez frais ou à température ambiante avec du pain pita chaud.