

Baba Ganoush

Ingrédients (4 personnes)

- 2 aubergines
- 1 gousse d'ail
- 1 citron bio
- 1 bouquet de persil
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Sel et poivre



Préparation

1. Préchauffez le four à 220°C .
2. Lavez les aubergines et coupez-les dans la longueur. Piquez-les avec une fourchette dans la peau et placez-les, face vers le bas, sur une plaque recouverte de papier cuisson.
3. Enfouez 30 minutes, sortez les aubergines et laissez-les refroidir.
4. Avec une grosse cuillère grattez la chair des aubergines et mettez dans un bol.
5. Ajoutez le persil, l'ail et le jus et zeste de citron, réduisez en purée et ajoutez l'huile d'olive, sel et poivre.

Servir le Baba Ganoush avec des crudités de légumes (carotte, concombre, poivron, céleri branche...) et/ou du pain libanais.