

Caviar d'aubergines à la crème de sésame

Pour 4 personnes.



Ingrédients :

500 gr d'aubergines
2 gousses d'ail
le jus de 2 ou 3 citrons
1 c. à soupe de crème de sésame (Tahini)
quelques feuilles de menthe
de l'huile d'olive

Préparation :

- Sur un gril bien chaud, ou sur une plaque de four préchauffé à 210°C (th 7), faire griller les aubergines environ 30 mn jusqu'à ce qu'elles soient bien ramollies et grillées.
- Ouvrir ensuite les aubergines après les avoir pelées, les vider et hacher grossièrement la pulpe au pilon ou au mixeur.
- Préparer les gousses d'ail qui seront pilées avec le jus des citrons et 1 cuiller à soupe de Tahini. Assaisonner et incorporer à la purée d'aubergines.
- Placer au frais avant de servir dans un bol, décoré de feuilles de menthe et d'un filet d'huile d'olive.

NB. Ne pas hésiter à faire griller la peau de l'aubergine, car c'est cela qui donne au plat son goût caractéristique légèrement fumé.