

Recette du Moutabal Libanais (Caviar d'aubergines)

Ingrédients

- 2 grosses aubergines bien fermes
- 3 cuillères à soupe de tahini (crème de sésame)
- 1 gousse d'ail écrasée
- Jus d'un demi-citron jaune
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive extra vierge
- Sel fin selon votre goût
- Garniture : quelques graines de grenade, persil frais ciselé ou un filet d'huile d'olive

Matériel nécessaire

- Four ou barbecue
- Bol de préparation
- Fourchette ou presse-purée
- Couteau d'office

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 200°C ou préparez un barbecue. Piquez les aubergines avec une fourchette.
- Faites griller les aubergines entières jusqu'à ce que la peau soit noire et fripée, et la chair très tendre (environ 45 minutes).
- Laissez refroidir, puis coupez les aubergines en deux. Récupérez la chair à l'aide d'une cuillère en éliminant le maximum de jus amer.
- Écrasez la chair dans un bol à l'aide d'une fourchette pour obtenir une texture fondante mais légèrement texturée.
- Ajoutez le tahini, l'ail écrasé, le jus de citron et le sel. Mélangez vigoureusement jusqu'à obtenir une consistance homogène.
- Dressez dans une assiette creuse, formez un puits au centre et versez un filet d'huile d'olive.

Conseils de dégustation

- Servez tiède ou à température ambiante pour une meilleure saveur.
- Accompagnez impérativement de pain libanais (pita) chaud ou grillé.

- Ajoutez des graines de grenade pour apporter une touche d'acidité et de croquant.
- Conservez au réfrigérateur dans un récipient hermétique jusqu'à 2 jours.