

Purée d'aubergines par Alain Saïdoune.



Ingrédients :

- 1 kg d'aubergines
- 4 cuillères à soupe de tahine (crème de sésame)
- 4 gousses d'ail
- 2 citrons

Préchauffez votre four sur la position grill.

- Epluchez l'ail et pilez-le.
- Mettez les aubergines dans le grill jusqu'à ce que leur peau noircisse.
- Passez-les sous l'eau froide, épluchez-les, égouttez-les et passez-les au mixeur.
- Pressez les citrons puis mélangez leur jus avec l'ail, la purée d'aubergines, la tahine et l'huile d'olive.