



HUMUS D'AUBERGINE



RECETTE POUR
1 – 2 personnes



TEMPS DE PRÉPARATION
10 – 15 MIN



TEMPS DE CUISSON
30 MIN

INGRÉDIENTS

- 2** grandes aubergines
(ou beaucoup de plus petites)
- 1** ail
- 1 CS** de tahini
- 2 CS** de yogourt nature
- ½ CC** de cumin
- ½ CC** de piment en poudre
- 1 CS** de dukkah
- sel

POUR SERVIR

avec du pain pita frais,
servi chaud - un classique.
Ou avec du pain pita grillé
avec un peu d'huile d'olive.

PRÉPARATION

- 1**
Envelopper les aubergines dans du papier d'aluminium
et les faire cuire au four à 200 degrés jusqu'à
ce qu'elles soient tendres.
- 2**
Grattez la pulpe et mettez-la dans le mixeur.
- 3**
Ajoutez le tahini, l'ail, le yaourt, le cumin et le piment et
réduisez en purée jusqu'à ce que le tout soit lisse.
- 4**
Saler selon le goût.
- 5**
Servir avec un peu d'huile d'olive et parsemer de
dukkah (ou de graines de sésame grillées).