

[Baba Ghannooj] Purée d'aubergine au sésame, ail et citron



“ Une recette transmise par Doly, une cuisinière égyptienne exceptionnelle. ”

Les Ingrédients :

- 1 [aubergine](#) de taille moyenne
- 2 gousses d'[ail](#)
- 50 ml de jus de [citron](#)
- 2 c. à soupe de purée de graines de sésame ou tahini (tahin, tahina, téhina ou tahiné)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 petit [oignon](#)
- 1 belle branche de [persil](#) plat
- ½ c. à thé de sel
- 1 filet d'huile d'olive

Les Étapes :

Préparez la chair d'aubergine... Déposez l'[aubergine](#) dans un plat ou une plaque. Enfouissez dans le milieu du four que vous chaufferez à 180°C. Laissez cuire environ 1 heure une fois la température du four atteinte. Retirez la plaque du four puis laissez refroidir. Coupez l'[aubergine](#) en deux et prélevez la chair à l'aide d'une cuillère.

Épluchez les gousses d'[ail](#) et écrasez-les avec le dos d'une cuillère. Déposez-les dans un bol. Ajoutez la chair d'[aubergine](#), le jus de citron et le sel en battant à la fourchette pour obtenir une purée lisse. Ajoutez graduellement le tahini, et battez jusqu'à ce que la mixture soit lisse. Salez. *La flemmarde que je suis a utilisé son mixer plongeur !*

Servez dans un petit saladier. Décorez de [persil](#) plat et d'[oignon](#) haché très finement hachés. Arrosez d'un filet d'huile d'olive et dégustez avec du pain pita ou de petites tranches de pain de mie grillées.

Et Que Dire De Plus ?

→ A la base, cette recette se prépare avec de la sauce *tarator* et non de *tahini*. La recette du *tarator*, une sauce à base de graines de sésame, de citron et d'ail : Épluchez 3 gousses d'ail et hachez-les très finement. Mixez-les à 250 ml de *tahina*. Battre ensemble, 125 ml d'eau, 125 ml de jus de citron et 1 c. à thé de sel. Ajoutez graduellement en battant, le mélange d'eau à la purée de sésame. Par la suite, ajoutez l'eau à coup d'une cuillère à soupe tout en battant jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse qui garde une forme bombée en cuillère. Rectifiez l'assaisonnement.