

# Baba ganoush



QUANTITÉ

2-3 personnes



PREPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

20 minutes

## CE QU'IL VOUS FAUT :

- 2 aubergines
- 1 gousse d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de tahini
- 1 citron jaune



Préchauffez le four à 200°C.

Coupez les aubergines en 2 dans le sens de la longueur et déposez-les sur une plaque allant au four, chair vers le haut.

Faites cuire au four pendant une vingtaine de minutes.

Lorsque la peau commence à se détacher, sortez-les du four.

Laissez-les refroidir.

Avec une grosse cuillère, prélevez la chair des aubergines et mettez-la dans le bol de votre mixeur.

Ajoutez l'huile d'olive, l'ail coupé en petits morceaux, le tahini et le jus du citron.

Mixez jusqu'à obtenir une texture qui vous plait (moi, j'aime quand c'est un peu granuleux, pas tout à fait lisse).

Mettez le baba ganoush dans un bol et conservez-le au frigo. Sortez le au dernier moment.