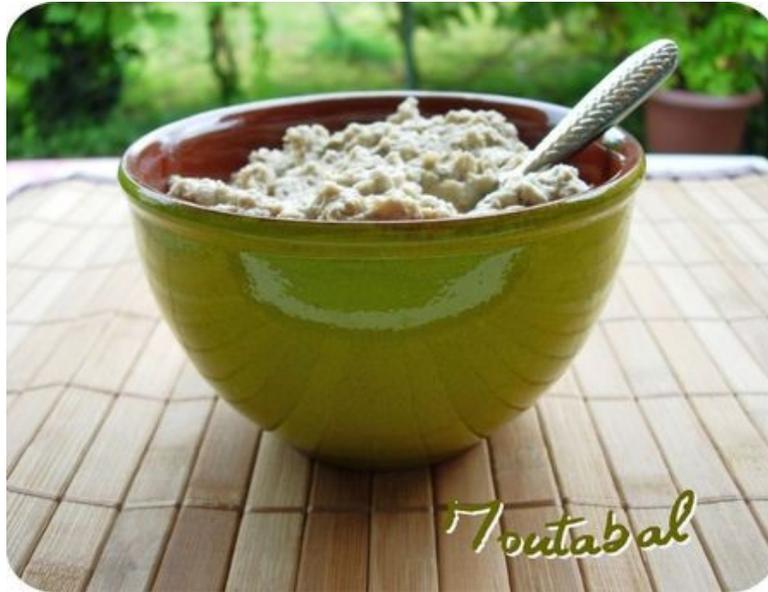




Moutabal



Le moutabal (prononcez mtabal !) est une purée d'aubergines à laquelle on ajoute du tahiné, cette purée de sésame que l'on retrouve dans la composition du houmous. C'est un des plat classique du mezze, on peut aussi servir le moutabal en entrée ou en accompagnement d'une viande grillée.

Ingrédients (pour un grand bol) :

- 1 grosse aubergine
- 1 gousse d'ail dégermé
- 2 cuil à soupe de tahiné (pâte de sésame)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- facultatif : quelques cuil à soupe de yaourt (je n'en ai pas mis)
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Piquer l' aubergine à la fourchette, l'enfourner entière avec la peau. Laisser cuire environ 20 min, jusqu'à ce que la chair soit tendre.

Couper l'aubergine en deux dans le sens de la largeur.

Racler à la cuillère pour récupérer la chair. Si l'aubergine contient beaucoup de pépins, éliminer le centre.

Mixer l'aubergine puis ajouter les autres ingrédients et mixer à nouveau. Rajouter un peu d'eau si la pâte est trop épaisse.

Placer au minimum 2 H au réfrigérateur. Servir bien frais.

Le 11 Août 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/08/11/index.html>