

Caviar d'aubergines au couteau

Pour 1 belle assiette :
3 aubergines (pas trop grosses),
1 citron,
2 c. à soupe de purée de sésame (tahin),
1 à 2 gousses d'ail,
1 yaourt de brebis à la grecque,
sel, poivre, huile d'olive,
sumac (facultatif).



Faire griller les aubergines directement sur la flamme de la plaque de cuisson en les retournant souvent à l'aide d'une pince. La peau doit noircir et boursoufler. Elles doivent cuire le plus uniformément possible. La cuisson dure environ 15 minutes (selon la taille des aubergines). Elles doivent être cuites à cœur, pour vérifier piquer la lame d'un couteau qui doit entrer dans la chair sans résistance. Laisser refroidir.

Enlever le pédoncule et la peau noircie. Couper la chair en tranches puis en dés et couper finement l'ensemble pour obtenir un hachis assez fin.

Dans un petit saladier, mélanger la chair des aubergines, l'ail dégermé et passé au presse-ail, le jus du citron, la purée de sésame, 1 c. à soupe d'huile d'olive. Saler, poivrer, bien mélanger. Ajouter le yaourt de brebis petit à petit jusqu'à une consistance onctueuse.

Réserver au frais. Au moment de servir, verser dans une coupelle creuse, arroser d'un filet d'huile d'olive et poudrer de sumac.