



Pour 6 à 8 personnes

3 aubergines

2 gousses d'ail

2 c. à soupe de tahini

Le jus d'un 1/2 citron

Un peu d'huile d'olive

Quelques graines de pomme-grenade

Sel et poivre

Chips de pain pita

Pains pita

Huile d'olive

Épices au choix (si vous voulez les aromatiser)

Baba ganoush :

Préchauffer le four à 400 F (200 C).

Dans un plat à four, mettre les aubergines entières et enfourner environ 1 heure ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

Sortir le plat du four et laisser tiédir., puis retirer la peau des aubergines. Laisser refroidir complètement.

Dans un mortier, écraser l'ail avec une pincée de sel. Ajouter le tahini et le jus de citron, puis bien mélanger.

Hacher finement la chair des aubergines et la mettre dans un saladier.

Incorporer le mélange au tahini, puis saler et poivrer au goût.

Arroser d'huile d'olive et parsemer de graines de pomme-grenade.

Couvrir de film alimentaire et placer au réfrigérateur 1 heure avant de servir avec des chips de pain pita.

Chips de pain pita

Préchauffer le four à 350 F (180 C).

Ouvrir les pains pita en deux, badigeonner l'intérieur d'huile d'olive au pinceau et assaisonner au goût. Les couper en 8 pointes ou encore, les laisser entiers. Déposer sur une plaque à cuisson, sans se chevaucher et faire cuire au four environ 8 minutes ou jusqu'à ce que les pitas soient bien croustillants et dorés.