

Portions - 1 ½ à 2 tasses

Préparation - 30 minutes

Cuisson - 10 à 15 minutes

Baba Ganoush aux noix et à la féta

ingrédients

- + 3 petites aubergines ou une très grosse
- + 1 poivron rouge
- + 2 gousses d'ail
- + ½ tasse de noix de grenoble
- + ½ tasse de fromage féta + 2 c à soupe de saumure
- + ½ tasse de yogourt nature style grec
- + ¼ tasse d'huile d'olive
- + Jus d'un citron
- + Sel
- + Poivre
- + Pointes de pain pita pour servir

directions

- Préféablement au BBQ ou au gril très chaud, faire griller les aubergines et le poivron entiers jusqu'à ce que la peau soit noircie sur toutes les faces. Laisser refroidir dans un bol recouvert afin de permettre d'enlever la peau facilement.
- Entre temps, faire griller les noix pour en dégager les arômes et les huiles. Réserver.
- Enlever la peau noircie sur les légumes et les mettre dans un robot. Quelques lambeaux de chair ajouteront de la saveur à votre trempette.
- Ajouter l'ail, les noix, la féta, le yogourt et l'huile d'olive. Pulser jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- Ajouter le jus de citron au goût. Saler et poivrer si nécessaire.
- Servir avec des pointes de pita

Cette recette constitue une excellente entrée à des plats moyen-orientaux et est encore meilleure lorsque préparée à l'avance et réfrigérée.

Recette proposée par Isabelle Ouellet
Inspirée de : Steven Raichlen