



# Baba Ganousch

Recette de V-ZUG SA



Préparation	15 min
Temps de cuisson	30 min
Portions	4
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

Purée d'aubergines fumées à la pâte de sésame

## Aubergine

---

- 3 aubergines
- 2 gousses d'ail

## Baba Ganoush

---

- 50 g de tahini
- 2 cs d'huile d'olive
- 1 citron non traité, un peu de zeste râpé et de jus
- Un peu de sel
- 1 pincée de poivre de Cayenne

## Dressage

---

- 3 branches de persil, hachées
- Huile d'olive pour arroser

## Aubergine

---

Préchauffer l'espace de cuisson avec gril puissance 3 (fort).  
Couper l'ail en petites lamelles. Piquer le pourtour des aubergines avec un couteau à légumes. Introduire les lamelles d'ail dans les incisions.  
Faire griller les aubergines sur une plaque à gâteaux placée au niveau supérieur pendant 15 minutes.





Les retourner et finir la cuisson pendant 15 minutes.

## Baba Ganoush

---

Couper les aubergines en deux. Gratter la pulpe avec une cuillère à soupe, hacher finement. Mélanger avec le tahini et de l'huile d'olive. Ajouter un peu de jus de citron et de zeste, saler et assaisonner avec du poivre de Cayenne.

## Dressage

---

Décorer le Baba Ganoush avec du persil. Arroser d'huile d'olive.

## Etapes de cuisson

---

**(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson au degré 3 avec Gril**

**Préchauffage terminé. Enfourner l'aliment à cuire.**

**Gril degré 3 pendant 15 min**

**Retourner l'aliment. Poursuivre la cuisson.**

**Gril degré 3 pendant 15 min**

## Accessoires

---

Plaque à gâteaux

