Baba Ganousch

Recette de V-ZUG SA



Purée d’aubergines fumées à la pâte de sésame

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

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

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022