

Étagé d'aubergines, de tahini et de yogurt

INGRÉDIENTS

- 125 ml (½ tasse) de tahini (beurre de sésame)
- 1 gousse d'ail finement hachée
- Jus d'un demi citron
- 4 c. à soupe de yogurt épais
- 2 petites aubergines en tranches de ½ cm
- Quelques feuilles de menthe
- 4 c. à soupe de grains de pomme grenade
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

ÉTAPES

Préchauffer le barbecue à feu vif. Nettoyer et huiler les grilles.

Dans un petit bol, combiner le tahini, l'ail, le jus de citron et le yogurt. Réserver à température ambiante.

Arroser les tranches d'aubergine d'huile d'olive et assaisonner généreusement. Les déposer directement sur les grilles du barbecue et faire cuire jusqu'à ce que les tranches soient souples et d'une belle coloration.

Dans une assiette, déposer un trait de sauce tahini au fond d'une assiette. Coller le premier tiers de d'une tranche d'aubergine sur la sauce. Déposer à nouveau un autre trait de sauce, quelques feuilles de menthe et replier la tranche à nouveau sur elle-même. Pour imaginer : l'aubergine doit être comme un accordéon et entre chaque couche se trouve un peu de sauce et de la menthe. On répète l'opération avec la deuxième tranche. On finalise l'assiette avec un trait d'huile d'olive, quelques feuilles de menthe et des graines de pomme grenade.

* Un truc pour retirer les graines!

À l'aide d'un couteau, retirer la calotte du haut et du bas du fruit et le couper en 4 quartiers. Plonger les quartiers dans un bol d'eau froide et à l'aide de vos doigts retirer délicatement les graines. Il suffit ensuite de récupérer les graines dans une passoire.

