



## Purée d'aubergines

**ingrédients** : 500 g d'aubergines • 3 tomates • 3 cuil. à soupe de crème de sésame • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • Le jus de 1 et 1/2 citron • 1 tomate • 2 gousses d'ail épluchées et écrasées • Sel • coriandre • cumin QS

### Préparation

Préchauffer le four à 200° C (th.8).

Cuire les aubergines entières à 160°C pendant 30 minutes (suivant grosseur). Une fois cuites, couper les aubergines en 2 dans le sens de la longueur et racler la chair avec une cuillère.

Réduire les aubergines en purée dans la cuve cutter. Ajouter à cette purée, la crème de sésame, le jus de citron, l'ail, le sel et le cumin. Mélanger jusqu'à ce que la préparation soit bien homogène.

Verser la purée dans un plat de service. Arroser d'huile d'olive. Laver, essuyer les tomates, puis les couper en quartiers (à disposer autour du plat). Servir très frais.