



Dip fumé aux aubergines et à la grenade



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 aubergines
100 grammes de yaourt grec
1 tiret d'huile d'olive
1 citron (le jus)
2 cuillères à soupe de miel
sel et poivre
1 cuillerée à thé paprika en poudre (fumé)
1 grenade
1 bouquet de coriandre

Méthode de préparation

- 1.** À l'aide d'une fourchette, piquez chaque aubergine à plusieurs reprises et disposez-les côte à côte dans un plat de cuisson. Laissez-les cuire pendant 45 minutes sous le gril et retournez-les de temps en temps. La peau de l'aubergine peut noircir. Laissez refroidir les aubergines quelques instants et coupez-les en deux. Utilisez une cuillère pour prélever la chair. Versez la chair dans un tamis ou une passoire et laissez-la égoutter. Hachez-la finement au couteau (ou mixez-la au robot ménager).
- 2.** Mélangez-la avec le yaourt, l'huile d'olive, le jus de citron, le miel, le sel, le poivre et le paprika fumé. Versez ce mélange dans un ramequin.
- 3.** Garnissez-le d'un filet d'huile d'olive, de graines de grenade et de coriandre.