

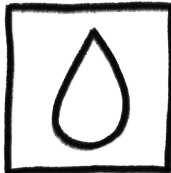
# BABA GHANOUSH



**2 AUBERGINES**



**2 CUILLÈRES À SOUPE DE TAHINI**



**HUILE D'OLIVE DE QUALITÉ SUPÉRIEURE**



**1 CUILLÈRE À CAFÉ DE CUMIN**



**1 GOUSSE D'AIL**



**1 CUILLÈRE À CAFÉ DE PAPRIKA**



**½ CITRON (JUS)**



**POIGNÉE DE PERSIL**



**SEL SELON PRÉFÉRENCE**



**PAIN GRILLÉ (POUR SERVIR)**

## ÉTAPES

- COMMENCEZ PAR ÉPLUCHER LES AUBERGINES. ENSUITE, COUPEZ-LES EN DEUX DANS LE SENS DE LA LONGUEUR.
- PLACEZ LES AUBERGINES PELÉES DANS UN SACHET SOUS VIDE OU UN SAC ZIPLOC. AJOUTEZ UNE PINCÉE DE SEL POUR ASSAISONNER.
- PLACEZ LE SACHET D'AUBERGINES DANS LE LAVE-VAISSELLE.
- RÉGLEZ LA TEMPÉRATURE DU LAVE-VAISSELLE À 65 DEGRÉS CELSIUS.
- A LA FIN DU PROGRAMME AU LAVE-VAISSELLE, SORTEZ LES AUBERGINES DU SACHET ET PASSEZ-LES AU MIXEUR.
- AJOUTEZ LE TAHINI, L'HUILE D'OLIVE, LE CUMIN, L'AIL PELÉ, LE PAPRIKA EN POUDRE ET LE JUS D'UN DEMI-CITRON DANS LE MIXEUR.
- MIXEZ JUSQU'À CE QUE TOUS LES INGRÉDIENTS SOIENT BIEN MÉLANGÉS ET QUE VOUS OBTENIEZ UNE BABA GHANOUSH LISSE. AJOUTEZ DU SEL SELON VOTRE GOÛT.
- AJOUTEZ UNE POIGNÉE DE PERSIL HACHÉ À LA BABA GHANOUSH DANS LE MIXEUR. MIXEZ BRIÈVEMENT JUSQU'À CE QUE LE PERSIL SOIT UNIFORMÉMENT RÉPARTI DANS LA PRÉPARATION.
- VERSEZ LA BABA GHANOUSH DANS UN BOL ET SERVEZ-LA AVEC DU PAIN CROUSTILLANT.

**VOUS POUVEZ MAINTENANT DÉGUSTER VOTRE BABA GHANOUSH MAISON, UN DÉLICIEUX DIP AU GOÛT UNIQUE ET GRILLÉ !**

**Whirlpool**

**SENSING WHAT MATTERS**