

Imam Bayildi(pour 2 personnes)

Ingrédients :

- 1 grosse aubergine
- 1 oignon de taille moyenne
- 2 tomates de taille moyennes
- ½ poivron rouge ou jaune
- 3 gousses d'ail
- du persil (*et autres selon envies*)
- des feuilles de basilic
- pignons de pin
- huile d'olive
- ½ citron jaune
- sel/poivre
- parmesan râpé (*facultatif*)

Recette :

1. Préchauffer le four à 410°F (210°C).

Couper l'aubergine en deux en gardant la tête.

Déposer les deux moitiés dans un plat, face chair en haut.

Recouvrir d'huile (*étaler au pinceau*).

Enfourner pour 30min.

2. Déposer les tomates dans un bol d'eau bouillante .

Découper l'oignon en lamelles et le faire revenir à feu moyen dans un poêle avec une noisette de beurre et un filet d'huile d'olive.

Pendant ce temps, écraser et découper l'ail, ainsi que le poivron. Ajouter les à la poêle.

Enlever la peau des tomates, puis découper les en dés. Ajouter à la poêle.

Ciseler grossièrement les herbes et les joindre.

Saler et poivrer.

Baisser le feu.

3. Sortir les aubergines du four. Laisser refroidir.

Vider les délicatement avec une fourchette, sans endommager la peau.

Écraser la chair de l'aubergine puis l'ajouter à la farce de la poêle.

Ajouter le jus d'un demi citron jaune.

4. Mettre la peau des aubergines dans un plat allant au four.

Farcir les aubergines avec la préparation de façon généreuse.

Saupoudrer de parmesan et ajouter quelques pignons de pin sur le dessus.

Enfourner pendant 10 à 15min toujours à 400°C.

5. Ajouter le basilic à la sortie du four.

Riz pilaf (pour 2 à 4 portions selon les appétits)

Ingrédients :

- 1 tasse de riz blanc (200g)
- ½ tasse de vermicelles (*ou appelés « cheveux d'anges »*)
- 1 cup et ½ de bouillon
- du beurre
- de l'huile d'olive

1. Rincer le riz blanc et réserver.

2. Faire revenir quelques minutes les cheveux d'anges dans une casserole avec une noisette de beurre et un filet d'huile d'olive.

Ils doivent juste brunir mais attention remuer très régulièrement.

3. Ajouter le riz blanc et mélanger faire revenir de nouveau quelques minutes.

Ajouter le bouillon, et faire bouillir.

Une fois en ébullition, baisser le feu, recouvrir d'un torchon propre puis du couvercle.

Laisser cuire pendant 15min sans jamais retirer le couvercle.

Couper le feu et laisser reposer encore 5min avec le torchon/couvercle.

Attention à la vapeur lorsque l'on soulèvera le torchon.

Remuer légèrement avant de servir et saler davantage si voulu.

Caviar d'aubergine (1 bol)

Généralement accompagné du pain arménien le Lavash, qui sera très bien remplacé par un pain indien naan.

Ingrédients :

- 2 aubergines (*leur qualité définira la saveur*)
- 2 à 3 gousses d'ail (*selon les goûts*)
- ½ citron jaune
- de l'huile d'olive
- cumin en poudre (*facultatif*)
- des olives de noir ou de Kalamata (*facultatif mais ajouter un bon goût aux aubergines de qualité moyenne*)
- sel/poivre

1. Préchauffer le four à 410°F (210°C).

Couper les aubergines en deux en gardant la tête.

Déposer les deux moitiés dans un plat, face chair en haut.

Recouvrir d'huile (*Etaler au pinceau*).

Enfourner pour 30min.

2. Sortir du four et laisser refroidir.

Retirer la chair de la peau à l'aide d'une fourchette.

3. Déposer la chair dans le mixeur et ajouter 1/2 Tbs d'huile d'olive, le jus d'1 petit citron jaune, 3 gousses d'ail écrasées, du sel, du poivre, un peu de cumin et quelques olives dénoyautés.

4. Mixer, mes pas trop pour garder une consistance.

Laisser reposer au frigidaire si possible avant de déguster.