

Hommos bi t'hiné (purée de pois chiches à l'huile de sésame)

préparation : 35 mn (avec pois chiches cuits)

pour 4 personnes :

1 verre de pois chiches secs

4 cuillers à soupe de crème de sésame

1/2 verre de jus de citron (moins si on n'aime pas citronné, dans ce cas on peut couper d'un peu d'eau)

1 à 2 gousses d'ail selon grosseur et goût

sel selon goût

2 cuillers à soupe d'huile d'olive

Faire tremper les pois chiches la veille, bien les cuire. Retire leur peau. Les écraser au moulin à légumes avec un peu de jus de cuisson, mais la purée obtenue doit être épaisse.

Lorsqu'on utilise une boîte de pois chiches cuits, les écraser avec un peu de jus de cuisson, pour obtenir une purée lisse si l'on préfère.

Préparer une sauce t'hiné :

Délayer l'huile de sésame avec le jus de citron (on peut couper avec un peu d'eau, si on n'aime pas trop citronné). Écraser l'ail avec le sel, l'ajouter au mélange citron-sésame. Bien émulsionner le tout

Ajouter la sauce au sésame aux pois chiches, allongée des 2 cuillers d'huile d'olive, intimement. Décorer de feuilles de menthe

Manger froid

Baba ghannouj (caviar d'aubergines)

préparation 35 mn avec aubergines cuites

pour 4 personnes :

1 kg d'aubergines moyennes

2 cuillers à soupe de crème de sésame (t'hiné)

1/2 verre de jus de citron (selon goût)

1 à 2 gousses d'ail (selon goût)

sel

2 cuillers à soupe d'huile d'olive

Laver les aubergines. Les faire griller au four, sur chacune de ses faces. th : 180°. Quand la surface a noirci (1 petite heure), plonger les aubergines dans un peu d'eau froide et les frotter doucement pour enlever la peau. Parfois, elle se décolle toute seule. Sécher délicatement, les écraser très finement (pilon, bol mixeur, moulin à légumes).

Préparer une sauce t'hiné, sans l'huile d'olive

Délayer l'huile de sésame avec le jus de citron (on peut couper avec un peu d'eau, si on n'aime pas trop citronné). Écraser l'ail avec le sel, l'ajouter au mélange citron-sésame. Bien émulsionner le tout mélanger cette sauce avec la purée d'aubergines. On termine, en arrosant d'huile d'olive et en décorant de feuilles de menthe, ou persil.