

## Baba ganoush et pitas libanais

Les ingrédients pour 6 personnes :

2 petites aubergines  
1 gousse d'ail écrasée  
25 g d'amandes en poudre  
4 c à s de tahini  
Le jus d'1 citron  
1/2 c à c de cumin en poudre  
2 c à s de menthe fraîche ciselée ( j'en ai mis un peu plus )  
2 c à s d'huile d'olive  
Sel et poivre du moulin  
Brins de thym frais pour le service

Pour les pitas libanais :

6 pitas  
3 c à s de graines de sésame grillées  
3 c à s de feuilles de thym frais  
3 c à s de graine de pavot  
15 cl d'huile d'olive

Préparation des pitas libanais :

Fendre les pitas dans l'épaisseur et les ouvrir avec précaution.  
Mélanger les graines de sésame grillées à sec, de pavot et les feuilles de thym dans un mortier et les écraser légèrement avec le pilon pour faire ressortir les parfums. Incorporer l'huile d'olive et étaler ce mélange sur les faces coupées des pitas.  
Faire griller les pitas jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées.  
Après refroidissement les couper en gros morceaux et réserver.

Préparation du baba ganoush :

Faire griller les aubergines, les retourner plusieurs fois jusqu'à ce que la peau noircisse et se boursoufle. Les peler et hacher la chair grossièrement. Laisser la chair s'égoutter dans une passoire fine.  
Mettre ensuite la chair séchée dans un mixer avec l'ail, la poudre d'amande, le tahini, le jus de citron et le cumin, assaisonner et réduire en purée lisse. Hacher grossièrement la moitié de la menthe et l'ajouter à la préparation. Verser le baba ganoush obtenu dans un bol et éparpiller dessus le reste de feuilles de menthe. Arroser d'un peu d'huile d'olive.  
Servir le baba ganoush avec les morceaux de pitas sur un plateau et décorer de brins de thym.