

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

VERRINES !! VERRINES !!



Pour 6 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 30 min

Ingrédients pour la purée d'aubergine :

- 1 grosse aubergine
- 2 gousses d'ail
- 1/é citron confit coupé en dés
- 1 cuillère à soupe de coriandre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de paprika
- Sel et poivre

Ingrédients pour la purée de pomme de terre :

- 3 grosses pomme de terre
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 5 cl de lait tiède
- Sel
- une pincée de poivre

Pour la décoration : 6 cuillères à café de tapenade

Préparation de la purée d'aubergine :

Lavez les aubergines et les éplucher. Couper-les en petits dés et les mettre dans une cocotte minute avec le sel. Couvrir d'eau et faites cuire à couvert pendant 10 minutes.

Egouttez les dés d'aubergines et mettez-les dans une sauteuse avec l'huile d'olive. Ajoutez les épices, le citron confit, la coriandre hachée et l'ail haché. Continuez la cuisson en écrasant avec une fourchette les morceaux d'aubergines jusqu'à l'évaporation complète de l'eau. Puis remuez de temps en temps pendant 15 min.

Laissez refroidir.

Préparation de la purée de pomme de terre :

Epluchez et coupez les pommes de terre en morceaux. Mettez-les à cuire dans un grand volume d'eau salée jusqu'à ce que la pointe d'un couteau rentre facilement dans la chair.

Passez-les au robot mixer avec le beurre, le poivre et le lait pour délayez jusqu'à la consistance souhaitée. Une purée très lisse ni épaisse ni trop liquide.

Montage des verrines :

Répartissez en premier et dans chaque verrine une cuillère à soupe de purée de pomme de terre puis en dessus une cuillère à soupe de purée d'aubergine, continuez avec une autre couche d'une cuillère à soupe de purée de pomme de terre Et pour la touche finale, vous déposez en dôme une cuillère à café de tapenade.

Servez tiède ou froid, ça se mange sans fin.

www.paprikas.fr