



B A B A L I

## Couleur Kémia

<http://couleurkemia.canalblog.com/>



### Féroce d'avocat sur tendresse d'aubergine écume de carotte parfumée à la lavande, aubergine en pizza, beignet d'aubergine au cumin

#### *Féroce d'avocat pour 4 personnes*

250 gr de morue salée,  
2 avocats;  
1 oignon, ½ ail haché, ½ piment rouge,  
du persil et de la cive,  
100 gr de farine de manioc,  
1 cuil à soupe de jus d'orange,



Faire revenir pendant 2 minutes la morue déssalée avec l'oignon, le persil et la cive (ou ciboulette), l'ail le piment rouge dans de l'huile.

Ecraser 2 avocats à la fourchette et les ajouter au mélange de morue.

Ajouter 100 g de farine de manioc.

Mouiller avec 1 cuillère à soupe de jus d'orange.

Réserver au frais.



#### *Tendresse d'aubergine pour 4 personnes*

1 aubergine,  
½ oignon ciselé,  
de la cive,

Mettre l'aubergine au four après avoir piquer la peau. Laisser rôtir. Sortir et mettre quelques minutes dans une cocotte. Peler l'aubergine et récupérer la chair. Mixer avec l'oignon et la cive.

Réserver au frais.

Couleur Kémia



## Féroce d'avocat sur tendresse d'aubergine écume de carotte parfumée à la lavande, aubergine en pizza, beignet d'aubergine au cumin

### *Emulsion de carotte parfumée à la lavande*

25 cl de jus de carotte,  
De la lavande,  
1 gr de lécithine de soja



Faire infuser le jus de carotte avec de la lavande. Laisser refroidir et passer au chinois.

Ajouter la lécithine de soja et émulsionner au mixer à pied.

### *Aubergine en pizza*

1 aubergine,  
1 tomate,  
Parmesan,  
Thym, romarin olives dénoyautée



Couper des tranches d'aubergine de 1 cm d'épaisseur. A l'emporte pièce faire des ronds homogènes.

Mettre une rondelle de tomate dessus, la ½ d'une olive et des copeaux de parmesan, quelques gouttes d'huile d'olives et le thym et romarin

Passer au grill quelques minutes

### *Beignet d'aubergine au cumin*

1 aubergine,  
1 oeuf,  
Farine, lait  
Graine de cumin,



Couper des tranches d'aubergine de 1/2 cm d'épaisseur.

Mélanger, l'oeuf, la farine, le lait pour obtenir une pâte onctueuse. Y ajouter le cumin. Plonger les aubergines dans la pâte. Puis faire frire dans de l'huile d'olive



## *Dressage*

Dans un moule, monter à  $\frac{1}{2}$  la tendresse d'aubergine et pour l'autre  $\frac{1}{2}$  le féroce d'avocat. Poser l'écume sur le dessus.

Poser sur le côté l'aubergine en pizza et le beignet d'aubergine.

