

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

VELOUTE D'AUBERGINES

Pour 4 personnes

2 aubergines blanches moyennes - 1 gousse d'ail - 2 c à s de yaourt à la grecque - 4 c à s de purée d'amandes - sel - poivre - amandes effilées -

Eplucher et tailler en cubes les aubergines. Mettre les morceaux dans une casserole avec 5cl d'eau, du sel et porter à ébullition. Réduire à feu doux, ajouter la gousse d'ail pelée et dégermée et la couper en fines lamelles. Cuire à couvert ~20 minutes. Mixer le tout dans un blender avec le yaourt et la purée d'amandes jusqu'à l'obtention d'une crème bien lisse. Saler, poivrer. Verser dans les bocaux, entreposer au frais.

Au moment du service, parsemer d'amandes effilées juste torréfiées (10 minutes au four à 150°).