

Aubergines aux noix



Une recette traditionnelle
géorgienne

AUBERGINE AUX NOIX RECETTE TRADITIONNELLE GÉORGIENNE



INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES :

- 500g d'aubergines
- 100g de noix
- 2 gousses d'ail
- 30g de persil
- 1 oignon
- Safran - 1/2 c.c.
- Épices étrangères (coriandre, fenugrec bleu, pétales de souci) - 1/2 c.
- Coriandre sèche - 1/2 c.c.
- 20 ml de vinaigre
- 50 ml d'huile
- Sel et piment fort
- Graines de grenade (facultatif)



PRÉPARATION :

1. Éplucher les aubergines en zèbre et les couper en longues tranches de 1 cm. Frire les tranches, les dorer des deux côtés sur une poêle, mais pas trop fort. Après, déposer les tranches sur du papier absorbant pour éliminer le surplus d'huile. Attendre que tout soit refroidi.
2. Hacher l'oignon et le faire frire dans l'huile. Le laisser de côté pour la préparation de la farce.
3. Préparation de la farce : mixer ensemble les noix, l'ail, l'oignon hachés frits dans l'huile, le vinaigre, le sel, le safran, les épices étrangères, la coriandre séchée et le poivre avec une demi-tasse d'eau tiède. On obtient une sorte de pâte assez épaisse pour tartiner.
4. Étaler la farce sur les aubergines frites et rouler-les ou plier-les. Ajouter des graines de grenade et du persil pour décorer.
5. Conseil : préparer ce plat 2-3 heures avant de le servir, il sera plus savoureux.



BON APPÉTIT !

Recette testée et approuvée par la rédaction!

Kristine Kostava

Membre de la rédaction vaudoise de Voix d'Exils