Betty Bossi

Caviar d'aubergines et tzatziki

Melintzanosalata, tzatziki

Caviar d'aubergines

Préparation: env. 15 min
Cuisson au four: env. 25 min

500 g	**d'aubergines**, en deux en long	piquer plusieurs fois à la fourchette, disposer, arrondi vers le bas, sur une plaque à gâteau chemisée de papier à pâtisserie
un peu	**d'huile d'olive**	badigeonner les surfaces de coupe

Cuisson: env. 25 min au milieu du four préchauffé à 220 °C. Laisser refroidir les aubergines, peler, couper en morceaux.

1 c. à café	**de jus de citron**	
1 c. à café	**de vinaigre de vin blanc**	
1 petit	**oignon,** finement haché	
2	**gousses d'ail,** pressées	réduire en purée avec les aubergines
3 c. à soupe	**d'huile d'olive,** non pressée à froid	ajouter goutte à goutte en remuant avec le fouet ou le batteur à main jusqu'à ce que l'appareil épaississe
1 c. à café	**de persil plat,** haché	
1 c. à café	**de sel, un peu de poivre**	assaisonner

Idéal avec: pain blanc grec p. 102.

Tzatziki

Préparation: env. 25 min
Mise au frais: env. 1 heure

1	**concombre** (env. 400 g), coupé en deux, épépiné, grossièrement râpé	
1 c. à café	**de sel**	mélanger, mettre dans une passoire, faire dégorger env. 15 min, bien presser
180 g	**de yogourt grec nature**	
1 c. à café	**de vinaigre de vin blanc**	
2 c. à soupe	**d'huile d'olive**	
2	**gousses d'ail,** pressées	
selon besoin	**sel et poivre**	bien mélanger le tout, ajouter le concombre, mélanger, couvrir et mettre au frais env. 1 heure
	feuilles de menthe	pour le décor

Suggestion
Remplacer le yogourt grec par 150 g de séré de crème et 90 g de yogourt nature.

Idéal avec: pain blanc grec et feuilles de vigne farcies.

Extrait du «Saveurs et rêves de vacances», 2001
Copyright et distribution
Betty Bossi Editions SA, 8021 Zürich