Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Tartine aubergine labneh tiède, rôtie et coulis piment-gingembre

Tartine aubergine labneh : une proposition chaleureuse et parfumée pour un dîner d'automne ou un déjeuner entre amis. L'aubergine rôtie devient fondante, presque confite, sa chair dorée se prête à une tartinade généreuse. Le labneh apporte une fraîcheur crémeuse et légèrement acidulée qui contraste avec le coulis vif à base de Purée de Piment Rouge Artisanale et gingembre frais. Ce coulis rouge, brillant et souple, donne une pointe de chaleur maîtrisée et une belle longueur aromatique sans masquer les autres ingrédients. Prépare-la facilement en version végétarienne pour 4 personnes : pain grillé croustillant, aubergine fondante, labneh onctueux et filets colorés de coulis pour un résultat simple, gourmand et très convaincant.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**20 min**	**40 min**	**Facile**

Ingrédients

- 2 grosses aubergines (≈800–900 g)
- 4 tranches de pain country ou pain au levain (environ 1,5 cm d'épaisseur)
- 250 g de labneh (ou 300 g de yaourt grec bien égoutté)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive + 1 cuillère à soupe pour badigeonner
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 60 g de Purée de Piment Rouge Artisanale (voir dosage ci-dessous)
- 1 cuillère à soupe de gingembre frais râpé
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre ou de vin blanc
- 2 cuillères à soupe d'huile de colza ou d'olive pour le coulis
- Sel et poivre du moulin
- Quelques brins de persil plat ou de coriandre pour servir
- 1 poignée de graines de grenade ou de pignons toastés (facultatif, pour la texture)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Purée de Piment Rouge Artisanale – Force 1/5 - 85G

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 200 °C (chaleur tournante si possible). Lave les aubergines, coupe-les en deux dans la longueur et incise la chair en croisillons sans percer la peau.

Arrose généreusement la chair d'une cuillère à soupe d'huile d'olive, sale légèrement et dispose les demi-aubergines, chair vers le haut, sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Enfourne 35–40 minutes jusqu'à ce que la chair soit très tendre et légèrement caramélisée. Si la surface dore trop vite, couvre légèrement d'un papier aluminium.

Pendant la cuisson, prépare le coulis: dans un petit bol, mélange la Purée de Piment Rouge Artisanale, le gingembre râpé, le vinaigre, l'huile de colza (ou d'olive) et une pincée de sel. Goûte et ajuste le piquant et l'acidité.

Prépare le labneh: mélange le labneh avec l'ail écrasé, le jus de citron, une pincée de sel et un tour de poivre. Si tu utilises du yaourt grec, assure-toi qu'il soit bien épais.

Fais griller le pain au four 5–7 minutes ou à la poêle avec un filet d'huile d'olive jusqu'à obtenir des bords croustillants.

Lorsque les aubergines sont prêtes, à l'aide d'une cuillère, récupère la chair fondante et pose-la en couche généreuse sur chaque tranche de pain grillé (ou écrase-la grossièrement pour une texture tartinable).

Étale une cuillerée de labneh sur chaque tartine, ajoute la chair d'aubergine rôtie, puis décore de filets de coulis piment-gingembre. Parseme de persil ou coriandre et, si souhaité, de graines de grenade ou pignons.

Sers tiède, avec une salade verte croquante ou des légumes marinés pour accompagner.

Le conseil des Épices Curieuses

Rôtis les aubergines jusqu'à ce qu'elles soient presque confites pour obtenir une texture fondante. Si tu n'as pas de labneh, égoutte du yaourt grec dans un torchon 2 heures. Pour un coulis plus lisse, mixe-le quelques secondes.

Les Épices Curieuses

les-epices-curieuses.com

La recette en ligne

Le produit