

CAVIAR D'AUBERGINE ET PAIN NAAN



INGRÉDIENTS

CAVIAR D'AUBERGINE

- 1/2 tasse de noix de grenoble
- 2 aubergines cuites au four
- 1/2 tasse de labneh ou yogourt nature
- 30 ml d'huile d'olive
- Cumin, sel et poivre au goût

PAIN NAAN

- ¼ c. à table de sucre
- 1 c. à table de levure
- ½ tasse d'eau tiède
- 1 tasse de farine tout usage
- 1/4 de tasse de graines de lin moulus
- 1/4 de tasse de farine de blé
- ½ c. à thé de sel
- 1 c. à table d'huile d'olive

PRÉPARATION

CAVIAR D'AUBERGINE

1. Dans le bol d'un robot culinaire, broyez finement les noix de Grenoble avec l'huile d'olive.
2. Ajouter la chair d'aubergine et le yogourt nature.
3. Rectifiez le goût avec le sel, le poivre et le cumin !

PAIN NAAN

1. Dans le bol d'un batteur sur socle, mélanger le sucre, la levure et l'eau, reposer pour 10 minutes.
2. Ajouter les farines, le sel et l'huile. Avec le crochet, pétrir la pâte et former une boule (ajouter de l'eau au besoin), reposer pour 1 heure. Séparer la pâte en 6 et étirez avec les mains farinées ou au rouleau à pâte. Cuire sur une plaque dans un four à 450°F.