

Aubergines farcies aux pois chiches sur le barbecue



Préparation
30 min
Cuisson
15 min
Portions
4

Ingrédients

Aubergines

- 2 aubergines d'environ 450 g (1 lb) chacune
- **60 ml (1/4 tasse)** d'huile d'olive
- 1 tomate entière
- 1 petite tête d'ail, non pelée
- 1 boîte de pois chiches de 540 ml (19 oz), rincés et égouttés
- **10 ml (2 c. à thé)** d'harissa
- **5 ml (1 c. à thé)** de cumin moulu
- **5 ml (1 c. à thé)** de coriandre moulue
- **5 ml (1 c. à thé)** de paprika doux
- 1 pincée de cannelle moulue
- Mélasse de grenade, pour le service (*facultatif*)
- Feuilles de menthe, pour le service
- 1 petit citron confit, l'écorce hachée (voir note)

Sauce au tahini

- **15 ml (1 c. à soupe)** de tahini
- **15 ml (1 c. à soupe)** d'eau
- **45 ml (3 c. à soupe)** de yogourt nature

Préparation

Aubergines

1. Préchauffer le barbecue à puissance moyenne-élevée. Huiler la grille.
2. Sur un plan de travail, couper les aubergines en deux sur la longueur. À l'aide d'un petit couteau, faire des incisions dans la chair des aubergines, sans percer la pelure. Badigeonner les aubergines de 30 ml (2 c. à soupe) de l'huile. Saler et poivrer. Déposer les aubergines côté chair sur la grille avec la tomate et l'ail. Cuire 5 minutes et retirer les aubergines. Réserver sur une assiette. Poursuivre la cuisson 5 minutes sur tous les côtés ou jusqu'à ce que la tomate et l'ail soient cuits et bien rôtis. Réserver avec les aubergines et laisser tiédir. Garder le barbecue allumé.
3. Sur un plan de travail, retirer la peau de la tomate et celle des gousses d'ail rôties. Les composter. Hacher la tomate et l'ail, puis déposer dans un bol. À l'aide d'une cuillère, retirer la chair des aubergines en conservant la peau ainsi qu'une fine couche de chair à l'intérieur afin de garder leur forme. Hacher la chair grossièrement et l'ajouter dans le bol avec l'ail et la tomate.
4. Y ajouter les pois chiches. À l'aide d'une fourchette, écraser tous les ingrédients grossièrement. Ajouter le reste de l'huile, l'harissa et les épices. Saler, poivrer et bien mélanger.
5. Déposer les aubergines dans une poêle en fonte, côté peau vers le bas. Remplir les cavités du mélange de pois chiches.
6. Déposer la poêle sur la grille du barbecue. Fermer le couvercle et cuire 5 minutes.

Sauce au tahini

1. Entre-temps, dans un petit bol, mélanger le tahini et l'eau. Saler et poivrer. Incorporer le yogourt.
2. Retirer la poêle du barbecue. Arroser de la sauce au tahini et d'un filet de mélasse de grenade. Parsemer de menthe et de citron confit.

Note

La mélasse de grenade est utilisée dans la cuisine moyen-orientale. Elle rehausse bien les plats avec son goût à la fois sucré et acidulé. On la trouve dans la plupart des épiceries.

Pour cette recette, on préfère utiliser uniquement l'écorce (pelure) du citron confit. Pour y parvenir, il faut couper le citron en quatre afin de pouvoir retirer doucement la chair à l'aide d'une cuillère. On peut aussi rincer rapidement le citron sous l'eau froide afin de le déssaler légèrement.