

AJVAR

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Pour 1 pot (environ 300 ml)

Préparation 30 min

Cuisson 40min + 1h30 min

INGRÉDIENTS

• 2 aubergines • 5 poivrons rouges • 2 gousses d'ail • 1 pointe de piment de Cayenne • sel, poivre, huile d'olive

RÉALISATION

Allumer le four 180°C.

Laver les légumes, couper les aubergines en deux dans le sens de la longueur, et les poser sur une plaque recouverte de papier cuisson, côté chair dessous. Couper les poivrons en quatre, les épépiner et les poser sur la plaque de la même façon. Cuire 40 minutes, les dix dernières position grill. Les poivrons doivent être bien noircis. Laisser refroidir 5 minutes, puis mettre les poivrons dans un sac plastique, le fermer et laisser complètement refroidir.

Ôter la pulpe des aubergines et la mettre dans un mixeur.

Peler les poivrons et ajouter leur chair dans le mixeur. Mixer le tout sans trop insister.

Verser de l'huile d'olive dans une grande sauteuse. Peler et dégermer l'ail. Le faire revenir dans l'huile d'olive, puis verser dessus les légumes mixés. Ajouter une pointe de piment, saler poivrer. Bien mélanger et laisser cuire sur feu doux 1h à 1h30, selon la consistance souhaitée, en remuant de temps en temps. Laisser refroidir, rectifier l'assaisonnement si besoin et déguster à température ambiante.