

Aubergines au four et salsa d'abricots à la coriandre

(Pour 4 personnes)

4		aubergines
5		abricots pas trop mûres
1	gros	oignon rouge
1	petit bouquet	coriandre
180	g	yogourt nature
2	c. à s.	huile d'olive
3	c. à c.	jus de citron
1	c. à c. rase	zaatar (facultatif)

sel, poivre

Laver les aubergines et les couper en deux dans le sens de la longueur. Inciser la chair en croisillons en prenant bien garde de ne pas percer la peau.

Mélanger la cuillère à soupe d'huile avec une cuillère à soupe d'eau et en badigeonner le dessus des aubergines. Saler. Cuire dans une four préchauffé à 200° chaleur tournante pendant environ 30 minutes. Le temps dépendra de la taille des aubergines, mais en gros il faut se fier à leur couleur ; ces dernières doivent être bien confites.

Pour la sauce, mélanger simplement le yogourt avec le sel, le poivre, le zaatar et la cuillère à café de jus de citron.

Couper les abricots en petits cubes. Faites de même avec l'oignon rouge. Hacher grossièrement la coriandre. Ajouter 1 c. à s. d'huile d'olive, le reste du jus de citron, saler et poivrer.

Dès que les aubergines sont cuites, répartir un peu de yogourt ainsi que la salsa d'abricots et servir aussitôt. Le but est d'avoir un contraste de température entre les aubergines et la sauce.