



4 BOCAUX



1H00

TARTINABLE D'AUBERGINES

tartinable d'aubergines , comté et granny smith

INGRÉDIENTS

- 800g d'aubergines épluchées
- 400g de pommes granny smith
- jus d'un 1/2 citron jaune
- 50g de crème de sésame
- du sel /poivre
- piment d'Espelette en poudre
- 100g de comté jeune (12 mois)
- 100g d'huile d'olive
35g de fécule de maïs

ÉTAPES

1. éplucher les pommes , évidez-les , couper les en deux et les citronner
2. épluchez les aubergines en deux et les faire cuire a la vapeur pendant 20 minutes
3. ajouter les demi-pommes dans le panier vapeur et continuer la cuisson pendant 10 minutes
4. mélanger les aubergines et les pommes cuitent dans une casserole et assaisonnez-les avec le sel , poivre et piment d'Espelette
5. avec un mixer plongeant , mixer le tout pour obtenir une purée
6. ajoutez la facule délayée avec de l'eau froide , mélangez et faite cuir à feu doux pendant 2 minute sans arrêter de remuer
7. hors du feu , incorporez le comté râpé , l'huile et la crème de sésame et redonner un coup de mixeur pour obtenir une texture similaire a de la pâte a tartiner

LA PETITE ASTUCE

Pour la stérilisation mettre les verrines dans l'eau monter la température de la cocotte à 100° couvrez, laisser stériliser pendant 1h et laisser refroidir dans le stérilisateur A vous de tester !



LA CAPÉCHADE
FOODLAB DU BASSIN DE THAU