Sabih à l'aubergine et à la tomate

Produits Bresc utilisés

Bresc Ail haché 1000g

Bresc Ail haché 450g

Bresc Purée de coriandre 450g

Bresc Purée de piments rouges 450g

Bresc Tomates émincées et marinées 1000g

Ingrédients

500 g

Pour le sabih

- 1 aubergine
- 2 dl d'huile d'olive
- 4 œufs
- 2 dl de Tahin (purée de sésame)
- 1 bouquet de persil
- 20 g de purée de coriandre Bresc
- 250 g de pomodori marinati Bresc
- 1 concombre
- 4 oignons de printemps
- 1 citron confit
- sel

Pour le zhoug

- 50 g de purée de piment Bresc
- 10 g d'ail haché Bresc
- 1 bouquet de coriandre
- 10 g de graine de carvi
- 10 g de graine de cumin
- 5 g de graine de coriandre
- huile d'olive
- sel

Méthode de préparation

Mélanger le tahin avec un filet d'eau chaude et un peu de sel (sauce tahin). Pour le sabih, couper l'aubergine en tranches dans le sens de la longueur et les faire revenir et dorer dans un peu d'huile d'olive. Assaisonner avec un peu de sel. Faire cuire les œufs et les couper en quartiers. Couper finement le persil, l'oignon de printemps et le concombre. Mélanger avec la purée de coriandre, le pomodori marinati et un peu de sel. Couper le citron confit en deux, retirer la chair et couper la peau en fines lanières.
Mélanger tous les ingrédients pour les sabih.
Pour les zhoug, couper grossièrement la coriandre. Réduire en purée et mettre dans un haut saladier, avec le piment rouge, l'ail, les graines de cumin et un peu de sel fin jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
Servir le sabih avec le zhoug et la sauce tahin.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000