

## [Entrées/Purée d'aubergines à la libanaise](#)

**Nombre de personne**  
**Durée de préparation**  
**Difficulté**            1

08  
15 Minutes

**Note**                            4.5/5 (2 votes )



### **les ingrédients**

- 3 aubergines
- 2 gousses d'ail
- 1 demi jus de citron
- 50 ml d'huile fleurial
- sel, poivre, cumin
- 2 pots de yaourt nature
- 1 carré de fromage frais
- Persil

### **Préparation**

- Faire griller les aubergines sur la grille ou au four pendant 20 min.
- Dès que les aubergines sont cuites, retirer la peau
- Écraser la chair à l'aide d'une fourchette ou avec un mixeur.
- Hacher les gousses d'ail très finement, puis ajouter-les aux aubergines avec l'huile.
- Incorporez ensuite le sel, le cumin, le poivre, le fromage frais et les pots de yaourt.
- Bien mélanger le tout puis verser le jus de citron.
- Laisser reposer minimum 1h à 1h30 avant de déguster avec du pain de mie toasté.