

LE CAVIAR D'AUBERGINE (VERSION LIBANAISE)

Par michel BRASSINNE – michel.brassinne@gmail.com

Site : jardinsdissole.com

Avec le « caviar d'aubergine », c'est toutes les saveurs de la méditerranée orientale qui bouleversent les papilles. C'est la cuisine qui s'impose, est-ouest, de la Macédoine à l'Irak et nord-sud, de la Roumanie à l'Égypte. Très précisément, l'espace qu'occupait l'empire Ottoman (Turc), stoppé devant Vienne une première fois en 1529 et définitivement en 1683 (c'est à ce moment qu'apparaît cette viennoiserie qu'est le croissant : on mange le croissant, emblème du drapeau turc). Avec, au centre de cet espace, Constantinople, la future Istanbul d'Atatürk (1930). Un empire démantelé après la défaite turco-allemande de 14-18 entraînant la création de nouveaux états, parmi lesquels le Liban, l'Irak et la Syrie.

La cuisine turque est historiquement une cuisine des steppes de l'Asie centrale, de tous ces pays dont les noms finissent en « stan » (pays), dont le Turkménistan, pays des Turkmènes.

Et depuis cinq siècles, c'est aussi une cuisine méditerranéenne.

La cuisine libanaise, une des plus raffinées du Moyen-Orient, nous propose le caviar d'aubergine, sous le nom de moutabal ou « baba ganoush ». Il fait partie des "mezzés" libanais (une quinzaine de petits plats).

J'ai joint par téléphone les responsables du site libanus.com, là où je m'approvisionne en produits libanais. Histoire d'en savoir un peu plus ! Le « baba ganoush » (prononcer « baba rran noush ») signifie, on ne sait pourquoi, « papa mignon ». Il en existe des dizaines de variantes.

Voici la plus classique, validée par nos contacts libanais.

Ingrédients (pour 6 à 8 personnes)

3 ou 4 grosses aubergines

5 gousses d'ail écrasées (réduite en pulpe)

2 cuillers à café de sel

jus de 3 citrons

3 cuillers à soupe de tahin ou tahini (pâte de sésame que l'on peut trouver par exemple, chez MybioShop à Rocbaron ou Super U).

1 pincée de poivre

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 cuillers à soupe de yaourt grec nature (ou un yaourt un peu acide)

Pour la déco :

des feuilles de menthe fraîche

2 cuillers à soupe de persil plat frais haché

1 filet d'huile d'olive

1. Allumez le barbecue !

En ville, les aubergines sont cuites au four ou directement sur le brûleur de la gazinière !

Mais, c'est sûr, rien ne vaut le feu de bois. Pas de charbon de bois : du petit bois, pour un feu destiné à durer une vingtaine de minutes.

2. A l'aide d'une fourchette, piquez de tous côtés les aubergines.

3. Placez-les sur la grille du barbecue, directement à la flamme (cuisine des steppes !).

Seule la peau sera noircie.

Elles sont cuites quand à l'aide d'une pince (ou le plat d'une fourchette) on sent la souplesse du légume bien cuit.

Il faut compter 15 à 20 minutes, en les tournant régulièrement.

4 - laissez reposer 15 minutes à couvert, sous une feuille d'aluminium ou un couvercle

15 minutes, c'est un temps d'imprégnation du goût fumé-brûlé, typique de ce plat.

5. Extraire la pulpe à l'aide d'une cuiller à soupe, en prenant soin de retirer les lambeaux noirs de la peau brûlée, puis réserver la pulpe dans une écumoire.

6. Laissez la pulpe pendant 10 minutes à l'égouttoir pour réduire l'amertume.

7. Dans un saladier, battez à la fourchette, puis au fouet, la pulpe égoutée

8. Les deux phases d'assaisonnement

L'assaisonnement de base consiste à ajouter huile, sel, poivre, citron, tahin, en dose de base.

LE TAHIN ! (ou tahini)

Le tahin ne fait peut-être pas encore partie de vos habitudes alimentaires. On le trouve désormais partout dans les grandes surfaces sous forme de pot contenant de la pâte de graines de sésame, tout simplement. Elle sert de liant aux autres ingrédients et apporte sa note gustative personnelle.

On rectifiera les doses après 3 heures au réfrigérateur.

9. Premier assaisonnement :

- ajouter deux gousses d'ail écrasées (presqu'en crème)
- une cuiller à café de sel
- le jus de deux citrons
- 1 cuiller à café de poivre (essayez le poivre en grain écrasé au mortier)
(J'utilise du poivre noir de Kampot, du Cambodge)
- 2 cuillers à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillers à soupe de tahin.

Le tahin ou tahini : c'est une pâte de graines de sésame broyées. On la trouve désormais dans tous les magasins bio ou sur internet.

10. Fouettez, fouettez, fouettez...

11. Retirez les fibres du fouet (les plus grosses fibres restent dans le fouet)

12. Une dizaine de seconde de mixeur, mais pas plus, affine le mélange.

12. ajoutez 2 cuillers de yaourt grec nature (ou un yaourt un peu acide)

13. Re-fouettez

14. Mettez la saladier couvert, au réfrigérateur pendant 3 heures.

15. Deuxième phase de l'assaisonnement

Le baba ganoush est une entrée servie froide, sortant du frigo ! C'est donc à cette température qu'il faut équilibrer l'assaisonnement. Il concerne le dosage en ail, citron, sel, poivre.

A vous de choisir l'équilibre entre ces ingrédients, sans oublier les goûts de vos convives !
Le plus souvent, on est amené à ajouter du citron, de l'ail, du sel et du poivre.
16. On dresse le plat dans un ou plusieurs bols. Un filet d'huile d'olive. Sans oublier une cuiller à soupe de persil haché (ou de livèche) et quelques feuilles de menthe.

UNE SAVEUR HORS DU COMMUN !

En premier on sent le citron et le sel. Le citron et le sel sont les saveurs d'attaque. Puis le mélange se réchauffe en bouche et surgit l'ail, puis remonte le goût fumé et finalement cette note longue, presque indélébile et indescriptible de l'aubergine. Sublime !

A déguster avec un rosé, évidemment de Provence ! Ou un rouge léger libanais, type Côteau de Kefraya, de la plaine de la Bekaa. Ou encore du [Karkadé](#) très frais, boisson sans alcool de tout l'Orient, infusion douce-acide de fleurs d'hibiscus.