

## INGRÉDIENTS

1 grosse aubergine, pelée et coupée en cubes	30 ml (2 c. à soupe) de pâte de tomates
90 ml (6 c. à soupe) d'huile de canola	30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron
2 gousses d'ail, hachées	5 ml (1 c. à thé) de pâte harissa
2 grosses tomates coupées en 2	5 ml (1 c. à thé) de paprika doux
30 ml (2 c. à soupe) de poivrons grillés en pot	2,5 ml (1/2 c. à thé) de cumin moulu

## PRÉPARATION

1. Dans une grande poêle, dorer l'aubergine dans l'huile à feu moyen-élevé. Réduire l'intensité du feu et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les aubergines soient fondantes.
2. Ajouter l'ail et cuire 2 minutes.
3. Ajouter le reste des ingrédients et laisser compoter à feu moyen-doux 5 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit évaporé. Saler et poivrer.
4. Au robot culinaire, réduire le mélange en purée lisse.

# CAVIAR D'AUBERGINE

RENDEMENT : 2 TASSES



## INGRÉDIENTS

- 1 boîte de pois chiches de 540 ml, rincés et très bien égouttés
- 30 ml (2 c. à soupe) d'huile de canola
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 5 ml (1 c. à thé) de paprika
- 5 ml (1 c. à thé) de poudre de chili
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de cumin moulu
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre d'ail
- 1,25 ml (1/4 c. à thé) de poivre

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 400°F (200°C).
2. Mélanger toutes les épices et l'huile dans un bol.
3. Ajouter les pois chiches et bien les enrober de l'huile épicée.
4. Déposer les pois chiches sur une plaque tapissée de papier parchemin et enfourner entre 30 et 40 minutes en remuant aux 10 minutes (le liquide doit être bien évaporé).
5. Laisser refroidir sur la plaque avant de servir.

Note : ne pas réfrigérer sinon les pois chiches vont ramollir. Se conserve 1 semaine à la température pièce.

# GRIGNOTINES DE POIS CHICHES

RENDEMENT : 6 PORTIONS



## INGRÉDIENTS

30 ml (1 oz) de gin sans alcool  
30 ml (1 oz) de soda tonique  
30 ml (1 oz) d'eau pétillante de type Perrier  
15 ml (1/2 oz) de sirop à la fraise\*  
1 feuille de menthe  
Glaçons

## PRÉPARATION

Mélanger tous les ingrédients

### \*Sirop à la fraise maison

250 ml (1 tasse) de sucre  
125 ml (1/2 tasse) d'eau  
750 ml (3 tasses) de fraises

#### Préparation

Dans un chaudron, dissoudre le sucre dans l'eau. Ajouter les fraises. Cuire quelques minutes et passer au mélangeur.

# GIN TONIC AUX FRAISES SANS ALCOOL

RENDEMENT : 1 COCKTAIL

