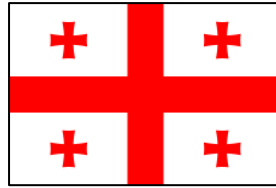


RECETTE DE LA FRANCOPHONIE



Géorgie

Nom de la Recette :

Pour :

Temps de cuisson :

Ingrédients :

- 3 aubergines
- 2 cuillères à café de sel
- Huile à frire (de pépins de raisin de préférence)
- Pâte de noix
- 1 cuillère à soupe de coriandre
- 2 à 3 cuillères à soupe d'eau
- 3 cuillères à café de basilic finement coupé
- 1 cuillère à café de piments finement coupés
- ¼ de tasse d'arilles de grenade

Nigvziani Badrijani

3 personnes

45 minutes



Préparation:

- 1) Coupez les aubergines dans la longueur de façon à obtenir des tranches d'environ 1.5cm, enlevez la tige.
- 2) Placez les tranches dans un grand bol, saupoudrez de sel les deux côtés, laissez-les reposer, sans les couvrir, pendant 30 minutes environ. Vous devriez voir de l'eau s'accumuler dans le fond du bol.
- 3) Passez les tranches d'aubergine sous un jet d'eau froide. Séchez-les avec du papier de type sopalin afin d'enlever l'excédent d'eau.
- 4) Versez environ 1cm d'huile dans un grand poêlon aux bords haut, chauffez à température moyenne jusqu'à atteindre 170°C.
- 5) Faites frire les tranches d'aubergine jusqu'à ce qu'elles soient dorées (environ 3 minutes par côté).
- 6) Sortez-les de l'huile, séchez-les avec du papier sulfurisé (cont.)

- 7) Dans un grand bol, mélangez la pâte de noix à deux cuillères d'eau. Ajoutez plus d'eau jusqu'à ce que le mélange puisse être tartiné.
- 8) Ajoutez le basilic, la coriandre, et le piment, puis mélangez bien.
- 9) Étalez 2 cuillères à soupe du mélange de pâte de noix sur chaque tranche, puis enrroulez-les.
- 10) Saupoudrez le tout avec les arilles de grenade.