

## Trempeur d'aubergine rôtie et yogourt grec

Pour 2 1/2 tasses : 6 portions

- 3 aubergines de grosseur moyenne
- 1 gousse d'ail hachée finement
- Sel et poivre
- ½ tasse + 2 c. à table d'huile d'olive
- ½ tasse de yogourt grec
- ¼ tasse de jus de citron ( 2 citrons )

Faire rôtir les aubergines sur le B.B.Q. en tournant au fur et à mesure que la peau noircie jusqu' à ce que le fruit soit complètement mou, environ 15 minutes. Si l'aubergine ne devient pas assez molle lorsque la peau a noircie, la placer sur une plaque au four à 375 F jusqu' à ce qu'elle soit cuite. Laisser refroidir 15 min. Enlever la peau. Couper en gros morceaux et placer dans une passoire pendant 1 heure environ pour drainer l'eau de la chair. Couper finement.

Ajouter l'ail et le sel à l'aubergine pour en faire une pâte. Ajouter l'huile. Ajouter le yogourt et le jus de citron. Assaisonner de sel et poivre.

Peut se conserver 1 jour au frigo. Mettre un petit filet d'huile d'olive sur la trempeur avant de servir.