



AUBERGINE RÔTÉE ET HOUMOUS PATATE DOUCE

€ Coût/portion moyen : 3,77 €



Préparation : 10 min



Cuisson : 30 min

INGREDIENTS pour 1 portion

- 70g de houmous patate douce et curry INSPIRE
- ½ aubergine
- 150g de chorizo
- Quelques brins de persil hachés
- Jus de citron
- Quelques pistaches
- Huile d'olive
- Quelques feuilles de roquette
- Sel
- Poivre

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Coupez l'aubergine dans le sens de la longueur. Quadrillez la chair et badigeonnez d'huile d'olive, salez et poivrez. Enfourez pendant 30min.
3. Hachez les pistaches et faites-les torréfier. En parallèle, faites griller le chorizo dans une poêle.
4. Pour le dressage, garnissez généreusement l'aubergine de houmous. Parsemez de pistache et des feuilles de roquette et servez avec le chorizo grillé.



Aides Culinaires INSPIRE
HOUMOUS patate douce et
curry 500g



Retrouvez d'autres inspirations sur :

