

Velouté d'aubergine grillées au cumin (à partir de la recette d'Alain Serres)

Ingrédients :

- 4 aubergines bien fermes
- 2 yaourts bulgares
- 600ml de bouillon de volaille (ou pour ma part du bouillon d'agneau)
- 3 gousses d'ail
- 150g de féta
- 2 citrons
- huile d'olive
- sel, poivre, origan et cumin

Découper les aubergines en lamelles de 1 cm d'épaisseur, les saler et les badigeonner d'huile d'olive des 2 côtés. Les disposer sur une grille ou sur la lèche frite recouverte d'une feuille de cuisson et les parsemer d'origan. Les faire griller sur chaque face.

Enlever la peau et mettre la chair dans le mixer ; y ajouter l'ail et le yaourt. Bien mixer jusqu'à homogénéisation.

Quand le bouillon est tiède, l'ajouter dans le mixer, ainsi que le poivre, une cuillère à café de cumin en poudre et éventuellement un peu de sel. Attention le bouillons industriels sont souvent très salés. Enfin assaisonner avec le jus de citron.

Découper la féta en petits dès que l'on dispose sur le dessus du velouté servi soit glacé soit chaud.

Accord met et vin :

Un cabernet sauvignons ou un rouge de Loire.