

AUBERGINES RÔTIÉS, YAOURT CITRONNÉ & CRUMBLE DE NOISETTES

- 2 belles aubergines
- 1 yaourt grec nature (ou végétal type soja)
- Le zeste et le jus d'½ citron
- 1 petite gousse d'ail (râpée ou hachée très finement)
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- Quelques feuilles de menthe ou basilic
- 30 g de noisettes concassées (ou amandes, pignons...) ou grenade
- Sel, poivre
- Optionnel : un filet de miel



Préchauffez le four à 200 °C. Coupez les aubergines en deux dans la longueur. Quadrillez la chair au couteau, salez-les légèrement et laissez-les dégorger 10 min. Rincez-les vite fait, épongez-les, puis disposez-les sur une plaque. Arrosez-les d'huile d'olive, sel, poivre. Enfournez environ **35 à 40 min**, jusqu'à ce qu'elles soient bien fondantes et dorées. Pendant ce temps, **mélangez le yaourt** avec l'ail, le jus et le zeste de citron, un peu de sel, et un filet d'huile d'olive. **Faites griller les noisettes** à sec dans une poêle, puis concassez-les grossièrement. Sur un plat, déposez les aubergines tièdes, nappez de sauce yaourt, parsemez de noisettes ou de grenade, herbes fraîches et éventuellement un petit filet de miel.

● **À servir** avec une salade de boulgour ou du pain plat grillé.

🌿 **Astuce veggie** : ajoutez un peu de zaatar, ou des pois chiches rôtis pour une version plus complète !