

## **MEZZE en apéritif, à la mode syrienne**

### **1) Houmous**

Verser dans un récipient

- 1 bocal de pois chiche

Piler dans un mortier (en bois de préférence)

- 4 cuillères à soupe de purée de sésame
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de sel environ
- 2 cuillères à café de cumin

Ajouter aux pois chiche

- Ce qui a été pilé dans le mortier
- Le jus d'un demi citron
- Du poivre

Mixer le tout.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Tartiner sur du pain (toasté ou non) et décorer avec un morceau d'olive noire

### **2) Babanghanouch (caviar d'aubergine)**

- 1 bocal d'aubergines
- ou des aubergines fraîches. Dans ce cas, enlever le pédoncule, les huiler (la peau s'enlèvera alors plus facilement) avant de les passer au four à 200 degrés pour 30 à 40 minutes de cuisson. Laisse refroidir. Les peler et écraser la chair
- 1 gousse d'ail, environ 1 cuillère à café de sel, du poivre et du cumin à piler ensemble dans un mortier (en bois de préférence) et à ajouter aux aubergines
- 4 cuillères à soupe de purée de sésame
- Vinaigre balsamique

Mixer le tout / Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Tartiner sur du pain (toasté ou non) et décorer avec une graine de grenade

### **3) Purée de betteraves**

- Betteraves en cubes (en bocal)
- 1 gousse d'ail, environ 1 cuillère à café de sel, du poivre et du cumin à piler ensemble dans un mortier (en bois de préférence). Ajouter aux betteraves
- 4 cuillères à café de purée de sésame
- Le jus d'un demi citron

Mixer le tout / Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Tartiner sur du pain (toasté ou non)

Ces trois mezze peuvent aussi être servis avec des légumes crus coupés en lanières