

Trempelette libanaise Muhammara, poivrons grillés, noix de Grenoble et pain pita au Zaatar |

Recette pour 12 tapas



Description

Le muhammara est une délicieuse sauce originaire du Moyen-Orient, à base de poivrons grillés, de noix et de miettes de pain. Voici une recette simple et détaillée pour préparer le muhammara.

L'astuce du chef

Une variante délicieuse, essayez de remplacer le poivron par l'aubergine, à vous de jouer.

Servez-vous du pain Pita pour attraper la trempelette de Muhummara

Ingrédients

Trempelette

- 600 Gr Poivron rouge
- 30 Gr Noix de grenoble
- 50 Gr Baguette
- 0.50 Unité(s) Jus de citron
- 1 Cuil. à soupe Mielasse de grenade
- 1 Cuil. à soupe Cumin moulu
- 0.50 Cuil. à thé Flocons de chili
- 2 Gousse(s) Ail
- 4 Cuil. à soupe Huile d'olive
- 50 Gr Tomates séchées
- 50 Gr Pâte de tomate

- Huile d'olive

Pain Pita

- 3 Unité(s) Pain pita épais
- 2 Cuil. à soupe Épice Zaatar

- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Lavez les poivrons et retirez les graines et les membranes blanches.

Pelez et hachez finement l'ail.

Coupez les pains pita en triangle et placez-les sur une tôle à pâtisserie.

Trempette

Les poivrons

Option 1: Couper les poivrons en deux et les placer sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, côté peau vers le haut. Faites griller les poivrons au four pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la peau soit bien noircie et que les poivrons soient tendres, retirez-les du four et les laisser refroidir dans un bol couvert d'un film alimentaire.

Retirez la peau noircie des poivrons refroidis et coupez la chair en morceaux.

Option 2 : Épépinez

Garnitures

Dans un robot culinaire, broyez les noix de Grenoble jusqu'à ce qu'elles soient finement hachées.

Ajoutez les miettes de pain grillées et mixez jusqu'à ce qu'elles soient également finement hachées.

Ajoutez les poivrons au robot culinaire avec les noix et le pain haché, ainsi que le jus de citron frais, la mélasse de grenade, la pâte de tomate, les tomates séchées, le cumin moulu, les flocons de piment rouge, l'ail haché, l'huile d'olive, le sel et le poivre noir moulu.

Finitions

Mixez tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés et que la texture soit lisse et crémeuse. Ajoutez de l'huile d'olive supplémentaire si nécessaire pour obtenir la consistance désirée.

Transférez la sauce Muhammara dans un bol et laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins une heure avant de servir, pour permettre aux saveurs de se mélanger.

Pain Pita

Badigeonnez d'huile d'olive, à l'aide d'un pinceau, la surface des pains Pita, parsemez des graines d'épice Zaatar.

Passez au four 2 à 3 minutes pour fixer la finition avec les épices.

Montage

Servez la trempette Muhummara, avec le pain Pita au Zaatar

Bon appétit!