

Ajvar, le Caviar Rouge des Balkans

Recette originaire du sud de la Serbie et de la Macédoine, S'est étendue dans tous les Balkans. Il existe donc de nombreuses variations dans les recettes. L'ajvar se prépare en grosses quantités dans les familles au mois de septembre et se stérilise dans des bocaux pour en avoir toute l'année

Portions :

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 30+ 40 minutes

pour un pot de 500 ml :

6 poivrons rouges charnus

2 aubergines

3 gousses d'ail

Huile d'olive

Vinaigre (certains mettent du citron)

Paprika

Piment en poudre (facultatif)

sel et poivre.



Lavez soigneusement les légumes, coupez-les en 2, ôtez le pédoncule des légumes, les graines et filaments blancs des poivrons. Préchauffez le four sur la fonction grill à 200°C.

Disposez sur la plaque du four. Enfournez pour environ 30 minutes. Les peaux de poivrons et d'aubergine doivent avoir noirci

laissez refroidir, puis ôtez soigneusement la peau des poivrons et des aubergines. Epluchez les gousses d'ail.

Hachez à la fourchette (ou passez au hachoir à viande si vous faites une grosse quantité. Surtout pas de mixer).

Versez le tout dans une sauteuse dans laquelle vous aurez déjà versé l'huile d'olive (5/6 cuillères à soupe, soyez généreux). Ajoutez les gousses d'ail (passées au presse-ail en ce qui me concerne) ou la semoulette d'ail.

Il est important de choisir une casserole à fond large, afin d'avoir un maximum de contact avec la chaleur. Salez et poivrez. Commencez la cuisson, tout d'abord à feu moyen pour chauffer le contenu de la casserole en tournant sans arrêt puis baissez la température, il faut juste tourner régulièrement et maintenir la casserole à feu doux. L'eau des légumes va doucement s'évaporer et vous allez voir très nettement que les aubergines vont changer de couleur et se fondre dans le mélange. Il faut compter environ 30 à 40 minutes de cuisson. Le plus difficile de la recette étant de reconnaître le point de cuisson optimal, la texture doit être crémeuse, souple et onctueuse. Vérifiez l'assaisonnement, rectifiez si besoin.

Conserver au réfrigérateur et de le consommer dans les 15 jours. Sinon, stérilisez-le selon votre méthode habituelle ou 30 minutes à l'eau bouillante.

L'ajvar se mange tel quel, en accompagnement de grillades. Il est divin avec du pain et du fromage (particulièrement de type Feta). Et vous pouvez l'incorporez dans tous vos plats chauds, comme on le ferait avec du concentré de tomates....