



PRÉPARATION

INGREDIENTS

1 kg de poivrons rouges
(idéalement des poivrons allongés)
1 grosse aubergine
2 à 3 gousses d'ail
2 échalotes
4 à 5 c. à s. d'huile d'olive
(ou d'huile de tournesol)
3 c. à s. de vinaigre de vin blanc (ou de cidre)
Sel, poivre et une pincée de paprika ou de piment en poudre

1. Cuisson : Préchauffez votre four à 220 °C (chaleur tournante). Lavez les poivrons et l'aubergine. Piquez l'aubergine avec une fourchette et déposez tous les légumes (poivrons et aubergine entière) sur une plaque de cuisson. Enfournes pour environ 45 minutes, jusqu'à ce que la peau des légumes soit noire et cloquée.
2. Épluchage : Sortez les légumes et enfermez-les dans un sac en plastique ou un bol recouvert de film alimentaire pendant 15 minutes. Cela facilitera grandement l'épluchage. Pelez les poivrons, retirez les pépins, et enlevez la peau de l'aubergine.
3. Mixage : Dans un mixeur, placez la chair des poivrons, l'aubergine et les gousses d'ail et échalotes. Mixez jusqu'à obtenir la texture souhaitée (certains préfèrent l'ajvar lisse, d'autres avec des morceaux).
4. Assaisonnement : Versez la purée de légumes dans une casserole. Ajoutez l'huile d'olive, le vinaigre, le sel, le poivre et le paprika/piment. Laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure pour faire évaporer l'eau et concentrer les saveurs.
5. Conservation : Versez l'ajvar encore chaud dans des bocaux stérilisés.