

Mezzé de Ratte du Touquet

Préparation : 20 min | **Cuisson** : 10+6 min
Pour 4 personnes

Ingrédients

- Un sachet de Ratte du Touquet micro-ondable
- 20 g de beurre
- quelques pincées d'épices (cumin, paprika, piment...)
- Une aubergine
- Une gousse d'ail
- Quelques brins de persil
- 5 cuillérées à soupe d'huile d'olive
- Un yaourt brassé nature
- ½ jus de citron
- Quelques feuilles de menthe
- ¼ de concombre
- Sel, poivre
- Tomates cerise
- Olives

Après avoir fait cuire un sachet de Ratte du Touquet en 6 minutes au micro-ondes, les faire dorer avec leur peau pendant quelques minutes dans une poêle avec un peu de beurre, une cuillérée à soupe d'huile et des épices selon votre goût : curcuma, cumin, piment d'Espelette, paprika, graines de moutarde, curry...

Couper l'aubergine en deux et la faire cuire 10 minutes à la vapeur puis récupérer sa chair et l'écraser avec le persil, l'ail et 3 cuillérées à soupe d'huile d'olive pour réaliser une purée.

Parfumer un yaourt avec une cuillérée à soupe d'huile d'olive, 1/2 jus de citron, de la menthe ciselée et quelques cubes de concombre, du sel et du poivre.

Disposer dans un plat les Ratte du Touquet accompagnées de la purée d'aubergine, du yaourt au concombre mais aussi de tomates cerise et d'un assortiment d'olives. Servir avec des piques en bois pour que chacun picore à sa guise.