



## Tartinade d'aubergines

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 livres (1k) d'aubergines

3-4 gousses d'ail, avec la peau (en réserver une à utiliser fraîche à la fin)

1 cuillère à café de sel

1 tasse (250ml) d'eau

1 citron, en jus (environ ¼ tasse de jus)

1 cuillère à soupe de tahini

¼ tasse d'olives noires dénoyautées (en réserver quelques unes non dénoyautées pour la garniture)

quelques branches de thym frais (environ une cuillère à soupe de feuilles)

Huile d'olive vierge extra fraîche

### INSTRUCTIONS

Peler l'aubergine en alternant des bandes de peau mais pas tout la peau (pour garder un peu de la saveur et de la couleur de la peau). Couper les plus gros morceaux possibles pour couvrir le fond de votre autocuiseur. Le reste peut être grossièrement haché.

Dans l'autocuiseur préchauffé, à feu moyen sans couvercle, ajouter l'huile d'olive. Lorsque l'huile a chauffé, placer délicatement les gros morceaux d'aubergines "face vers le bas" pour les faire frire et les caraméliser d'un côté, environ 5 minutes - y ajouter les gousses d'ail avec la peau.

Ensuite, retourner l'aubergine et ajouter le reste des aubergines crues, le sel et l'eau.

Fermez et verrouillez le couvercle de l'autocuiseur.

Cuire 5 minutes à haute pression.

Lorsque le temps est écoulé, ouvrez l'autocuiseur en relâchant la pression par la soupape.

Apportez la base de l'autocuiseur dans l'évier et inclinez-la pour retirer et jeter la majeure partie du liquide brun.

Sortir les gousses d'ail et enlever leur peau. Ajouter le tahini, le jus de citron, les gousses d'ail cuites et non cuites et les olives noires et réduire le tout en purée à l'aide d'un mélangeur à immersion (incliner la casserole pour tout mettre dans le coin et immerger le mélangeur à immersion de la tête).

Verser dans le plat de service et saupoudrer de thym frais, du reste des olives noires et un filet d'huile d'olive fraîche avant de servir.

<https://www.hippressurecooking.com/pressure-cooker-eggplant-spread/>