

# HARICOTS VERTS ET HACHÉ D'AUBERGINES

2 aubergines  
500 g d'haricots verts  
2 échalotes  
1 carotte  
2 gousses d'ail  
Purée de sésame  
Graines de sésame  
Sel, poivre  
Huile d'olive, cumin.



Disposer les aubergines dans un moule à tarte au four préchauffé à 180 °C jusqu'à ce qu'elles se ramollissent (15-25 minutes). Laisser refroidir. Cuire les haricots verts à la vapeur.

Hacher 2 échalotes et l'ail. Râper la carotte. Eplucher l'aubergine et hacher sa chair. Faire revenir dans une poêle, une cuillère à soupe d'huile d'olive, l'échalote, l'ail et la carotte avec une pincée de cumin. Après 2 minutes, ajouter un peu d'huile, puis la chair d'aubergine et ½ cuillère à café de sel. Bien tourner sur feu vif jusqu'à ce que l'aubergine commence à se colorer. Sortir du feu. Ajouter une cuillère à soupe de purée de sésame. Bien mélanger et mettre sur les haricots verts cuits, parsemer de quelques graines de sésame.