



Ajvar maison pour čevapčići

Pour moi, des čevapčići parfaits s'accompagnent tout simplement d'un bon ajvar. Fumé, légèrement sucré, un peu piquant... et bien sûr, de préférence fait maison. Oui, cela prend un peu de temps, mais c'est justement ce qui rend la cuisine des Balkans si savoureuse. Quand les poivrons rôtissent et que leur parfum se répand dans la maison, on comprend immédiatement pourquoi cela en vaut la peine. Cette recette est un grand classique, avec beaucoup de poivrons grillés, des aubergines et le délicieux goût légèrement torréfié qui en résulte.

Ingrédients

500 g de poivrons rouges pointus	1 gousse d'ail	Poivre
100 g d'aubergines	20 ml de vinaigre de pomme	1 prise de sel fumé
10 ml d'huile neutre	Sel	

Préparation

1. Faire griller les poivrons et les aubergines au four en mode «gril» ou, mieux encore, directement à la flamme, jusqu'à ce que la peau noircisse.
2. Mettre ensuite les légumes dans un saladier et les couvrir avec un torchon humide ou du film alimentaire. La peau sera ensuite plus facile à retirer.
3. Éplucher les poivrons et les aubergines. Passer les légumes et l'ail au hachoir (ou les hacher finement avec un couteau).
4. Faire chauffer l'huile dans une grande casserole et y verser le mélange. Laisser réduire à feu moyen. Selon la quantité, cela prend entre 1 et 3 heures.
5. Remuer régulièrement pour que rien ne brûle. À la fin de la cuisson, l'ajvar doit être épais et onctueux, et ne contenir pratiquement plus de liquide.
6. Assaisonner avec du sel, du poivre, du sel fumé et du vinaigre de pomme.
7. Remplir les bocaux stérilisés à ras bord, bien fermer et les retourner pour laisser refroidir.

Au réfrigérateur, l'ajvar se conserve aisément plusieurs semaines. S'il est mis en bocaux et correctement conditionné, il se conserve même nettement plus longtemps.

Recommandation de vin

Big Red Beast
Côtes Catalanes IGP

