

NOUS PRÉPARONS UNE SPÉCIALITÉ SERBE : L'AJVAR !

POUR ACCOMPAGNER LE COMPTE RENDU DE VOYAGE DES PAGES PRÉCÉDENTES, LE SARASANI VOUS PRÉSENTE UNE DÉLICIEUSE RECETTE QUE VOUS POURREZ PRÉPARER CHEZ VOUS OU AU CAMP SCOUT.

Par Kerstin Fleisch / Cayenne

On trouve cette pâte rouge dans tous les foyers serbes. L'ajvar (qui se prononce « ailvar ») est principalement composé de poivrons et meilleur lorsqu'il est fait maison. On en mange avec tout. On le tartine sur le pain au petit-déjeuner. Il est utilisé comme sauce pour la viande et les pâtes ou comme condiment pour les pommes de terre et le ragoût. On le mange aussi à la cuillère.

L'ajvar n'est pas employé uniquement en Serbie mais dans l'ensemble des Balkans. Il est toujours à base de poivrons. Selon les recettes, on y ajoute des aubergines, de l'ail, des tomates ou des piments. C'est avec des poivrons longs qu'il est le meilleur mais on peut le préparer avec toutes les sortes de poivron.

Traditionnellement, les poivrons et les aubergines sont rôtis sur un feu ouvert et leur chair est finement hachée. Il s'agit par conséquent d'une recette idéale pour les camps scouts !

1 Prendre d'abord les poivrons et les aubergines. Couper les poivrons en deux et les épépiner. Découper les aubergines en gros morceaux. Déposer les morceaux sur une plaque de four, les badigeonner d'huile, puis les faire griller au four à 200°C pendant 20 à 30 minutes. Les légumes doivent être tendres et leur peau légèrement noircie. Vous pouvez aussi les faire rôtir sur le feu.

2 Retirer les légumes du four / du feu. Couvrir la plaque de four avec un torchon humide et laisser refroidir. Grâce au torchon, les poivrons et les aubergines se pèlent plus facilement.

3 Peler les poivrons et les aubergines. En l'absence de mixeur, découper les légumes en petits morceaux ou les hacher.

4 Couper le piment en deux dans la longueur et l'épépiner. Découper le piment, l'oignon et l'ail en petits morceaux et les faire revenir à la poêle avec une cuillère à soupe d'huile. Ajouter les poivrons et les aubergines et mixer le tout.

5 Faire cuire le mélange à l'étouffée avec l'huile restante et le vinaigre, jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Saler et poivrer. Si le mélange est trop amer, ajouter un peu de sucre.

6 Verser l'ajvar dans un bocal et le mettre au réfrigérateur. L'ajvar se conserve une à deux semaines au réfrigérateur dans un récipient hermétique.

Si vous avez encore envie de cuisiner, vous pouvez utiliser l'ajvar que vous avez préparé pour faire du riz djuvec. La recette se trouve dans la brochure sur la Serbie créée pour la branche Louveteaux.

Il vous faut :



- 500 grammes de poivrons (longs)
- 1 petite aubergine
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 1 piment
- 3 à 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- Du sel et du poivre
- Un peu de sucre, le cas échéant

