



Recette de Caviar d'Aubergines

Ingrédients :

Aubergine 1

Oignon 1 petit

Ail 1 gousse

Persil 2 pincées

Cumin : ½ c à c

Concentré de tomates (facultatif) 1 c à s

Gros sel : 1 pincée

Poivre du moulin

Jus de citron (ou une cuillère à soupe de vinaigre) 2 c à s

Huile d'olive : 3 c à s

Préparation :

1. Préchauffer le four à 200°C. Laver les aubergines, placez les entières sur une grille de cuisson. Cuire pendant 20-30 minutes. Cuire à la vapeur l'oignon pour le ramollir. Dans le bol du mixeur ajouter l'ail, le sel et mixer. Puis ajouter l'oignon et mixer le tout. Verser l'huile d'olive, le concentré de tomates et le jus de citron et on mixe à nouveau. Sortir les aubergines, couper les en deux et racler à la cuillère pour récupérer la chair. Éliminer le centre et épépiner légèrement.

2

Assaisonner avec le cumin, le persil, le poivre. Ajouter la chair d'aubergines au bol du mixeur et mixer à nouveau.

A déguster sur un morceau de pain grillé ou un toast.