

Caviar d'aubergine

30 minutes



Liste des ingrédients (4 personnes)

- 1 belle aubergine
- 1 jolie gousse d'ail (de Piolenc si possible :-)
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- Feuilles de basilic ou persil



- 1 – Couper l'aubergine en deux et quadrillez la chair.
- 2 – Déposez dans un plat allant au four, salez légèrement et arrosez d'huile d'olive.
- 3 – Faire griller au four (chaleur tournante, 150 °) jusqu'à jolie coloration.
- 4 – Pilez la gousse d'ail avec un petit peu de sel dans un mortier.
- 5 – Récupérez la chair de l'aubergine (bien fondante) avec une cuillère et déposez là dans votre mortier.
- 6 – Bien piler la chair de l'aubergine. Ajouter un peu d'huile d'olive si nécessaire afin d'obtenir une pomade. Réctifier l'assaisonnement (sel, poivre) si nécessaire.
- 7 – Déguster tiède (ou froid) sur une tranche de baquette grillée. Vous pouvez ajouter un peu de basilic ou de persil ciselé.