



Venez nous rendre visite
lesjardiniersduvaldauthion.fr

Caviar d'aubergine



Ingrédients pour

- 2 aubergines
- 4 c à s d'huile d'olive
- 1 jus de citronjaune
- 1 gousse d'ail pressée
- 1 c à c de cumin , sel , poivre

Réalisation :

Préchauffer le four à 180°C (th.6)

Laver, couper les aubergines dans le sens de la longueur. Quadriller la chair à l'aide d'un couteau en prenant soin de ne pas percer la peau. Les déposer sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et les arroser d'huile d'olive. Enfourner pendant 25 à 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Laisser refroidir et récupérer la chair à l'aide d'une cuillère à soupe. Incorporer un filet de jus de citron, l'ail pressé, le cumin moulu. Saler et poivrer et ajouter 1 ou 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive selon le goût.

Déguster le caviar d'aubergines avec un poisson grillé, des bâtonnets de carotte ou de concombre, des radis ou tout simplement sur du pain frais (toasté ou non).

Vous pouvez également étaler le caviar sur une pâte feuilletée puis rouler la pâte la remettre au frais 30mn ensuite découper des rondelles les mettre à plat sur une plaque recouverte d'une feuille de cuisson, les faire cuire au four 15 à 20mn à 180° jusqu'à ce qu'ils soient dorés.