



Caviar d'aubergines

Ingrédients :

2 aubergines

2 gousses d'ail

1 à 2 cuillères à soupe de jus de citron

Sel, poivre

Cumin

Huile d'olive

Préparation :

Lavez les aubergines, les coupez en deux et les quadrillez avec la pointe d'un couteau sur le dessus.

Mettez-les sur une plaque, assaisonnez les avec sel et poivre et un filet d'huile d'olive.

Laissez cuire environ 50 minutes à 150°C au four, couvert d'un papier aluminium.

À fin de la cuisson, récupérez la chair et mettez-la dans une passoire pour l'égoutter.

Dégermez et hachez les gousses d'ail très finement.

Mélanger à la fourchette et ajouter de l'huile d'olive en filet comme pour une mayonnaise.

Saler, poivrer et ajouter le jus de citron.

Ajouter éventuellement une pincée de cumin.

Il se déguste tiède ou froid.

Bon appétit.

