



Caviar d'Aubergines

Ingrédients :

- 3 belles aubergines
- 2 gousses d'ail
- 1 cc de tapenade
- sel, poivre, huile d'olive

La Recette :

Faites préchauffer le four à 200°C. Mettez-y les aubergines coupées en deux dans le sens de la longueur et préalablement entaillées au couteau (en forme de quadrillage).

Vous pouvez aussi mettre un filet d'huile d'olive sur les aubergines avant de les faire cuire.

Laissez-les donc dans le four pendant 45 minutes.

A la sortie du four récupérez avec une fourchette la chair des aubergines cuites.

Placez-la dans un mixer avec les gousses d'ail épluchées et dégermées, la tapenade, le sel et le poivre.

Mixez à puissance maximum et ajoutez de l'huile d'olive en filet en même temps.

Arrêtez de mixer lorsque la consistance vous semble homogène et lisse.

Dégustez ces petites tapas avec des gressins aux sésame !