

CAVIAR D'AUBERGINE



Ingrédients :

- 620 g d'aubergine
- 3 c à c de pâte d'ail
- 20 g d'huile d'olive
- 20 g de jus de citron
- 1 c à c de cumin
- 1/2 c à c de paprika
- 1 c à c de sel

Préparation :

- mettre dans le bol, la pâte d'ail et l'huile d'olive et programmer 3 minutes à 100° vitesse 1
- à la sonnerie, ajouter les aubergines coupées en morceaux, les épices et le citron, le sel puis régler 40 minutes à 100° vitesse cuillère
- à l'arrêt de la minuterie mixer 10 secondes à vitesse 4

Vous pouvez retrouver cette recette dans le livre « saveurs d'enfance »

THERMOMINOUX 2012

<http://thermominoux.over-blog.com>