



Caviar d'aubergines

pour 1 grand bol

- 3 aubergines moyennes
- 3 gousses d'ail
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, sel et poivre.



© SP pour Cmongout

Servir: Dégustez en apéritif avec des pains orientaux ou des bâtonnets de légumes

Variation

Ajoutez un peu de yaourt pour adoucir, et cuisez les aubergines au four enveloppez dans du papier aluminium.

■ Epluchez les aubergines, et coupez les en morceaux.

■ Faites chauffer une poêle avec l'huile d'olive. Ajoutez les aubergines et les gousses d'ail en chemise (avec la peau).

■ Laissez confire en remuant régulièrement, jusqu' à ce que les morceaux d'aubergines soient bien fondus.

■ Ecrasez les gousses d'ail pour en récupérer la pulpe, et mélangez la avec les aubergines.

■ Ecrasez le tout avec une fourchette, salez, poivrez et laissez refroidir.

Conseils

Aucune difficulté, veillez seulement à attendre que les aubergines soient bien confites et ne les passez surtout pas au mixeur.