

Caviar d'aubergine

Préparation : 15 min - Cuisson : 40 min

Ingrédients (4 pers.)

400 g d'aubergines
4 tranches de pain
2 gousses d'ail hachées
3 c. à soupe d'huile d'olive
Vinaigre (facultatif)
Sel
Poivre

Préparation

Laver les aubergines et les couper en deux dans le sens de la longueur. Piquer la chair et la badigeonner avec une c. à s. d'huile. Placer les moitiés d'aubergine dans le four chaud (thermostat 200° C). Lorsqu'elles sont cuites, prélever la chair avec une cuillère. Ajouter l'ail haché et mixer le tout. Assaisonner avec le reste d'huile, le vinaigre, le sel et le poivre.

Dressage

Servir sur les tranches de pain préalablement grillées et accompagner d'une jolie salade verte.

