



Caviar d'aubergines

Pour un pot de 200g de produit fini :

- 1 aubergine moyenne
- 2 càs d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail dégermée
- 1 càs de jus de citron
- 150 g de gros sel de cuisine
- 3 tours de poivre noir du moulin
- 1/4 de càc de sel fin

Laver et essuyer l'aubergine. La piquer avec une fourchette sur toute la surface.

La poser dans un plat allant au four sur un lit de gros sel (pour absorber l'humidité).

Enfourner à 180° pour 45 minutes.

L'aubergine est prête lorsque sa peau est plissée. Laisser légèrement refroidir.

Réduire la gousse d'ail en purée à l'aide d'un presse-ail, ou d'une râpe microplane, au-dessus du blender.

Ajouter le jus de citron, le poivre et le sel.

Couper l'aubergine en deux dans le sens de la longueur et la vider à l'aide d'une petite cuillère. Transférer dans le blender. Mixer jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir. Parsemer d'olives noires émincées finement.