



CAVIAR D'AUBERGINE



INGREDIENTS :

- 3 grosses aubergines entières
- 2 gousses d'ail
- 10 cl d'huile d'olive
- le jus d'un demi citron
- Sel/poivre

1 - Bien nettoyer les aubergines et enlever juste les têtes (conserver la peau). Les couper en gros morceaux, ainsi que l'ail et les mettre dans une casserole.

2 - Faire d'abord dorer l'ensemble, à feu fort dans l'huile d'olive et laisser mijoter ensuite 10 minutes à feu doux avec un couvercle.

3 - Sortir du feu, rajouter le jus de citron, le sel et le poivre à votre convenance et mixer : c'est prêt !