

Caviar d'aubergine - Blog de Cooking Julia



Ingrédients : 2 aubergines - 1 petite gousse d'ail frais - 1 citron - Huile d'olive - Sel, poivre

Préchauffer le four à 200°.

Laver les aubergines, retirer les extrémités, les couper en deux dans la longueur. Avec la pointe d'un couteau fin, inciser la chair sans percer la peau, en formant un quadrillage. Badigeonner l'équivalent d'une cuillerée à soupe d'huile d'olive sur chaque moitié d'aubergine. Les poser sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner pour 20 à 25 minutes. Sortir la plaque du four : la chair des aubergines doit être tendre.

Peler la gousse d'ail et la mettre dans le Thermomix. Programmer 3 secondes, vitesse 5. Racler les parois du bol. Détacher de leur peau la chair des aubergines et la mettre dans le bol. Ajouter 20 grammes d'huile d'olive et le jus d'un demi-citron. Saler et poivrer. Programmer 6 secondes, vitesse 6. Racler les parois du bol. Rectifier l'assaisonnement, rajouter éventuellement un peu de jus de citron. Mixer 6 secondes, vitesse 7. Débarrasser le caviar d'aubergines dans un ramequin. Servir frais avec du pain de campagne ou des bâtonnets de légumes crus.

Remarque : La recette est réalisée au Thermomix, mais n'importe quel autre robot conviendra : le mixage n'est pas difficile car la chair des aubergines cuites est très tendre.