

## CAVIAR D'AUBERGINE

### Pour 8 personnes

- 2 grosses aubergines
- 10 cl d'huile d'olive
- 6 gousses d'ail
- sel
- poivre du moulin
- curry (facultatif)

### Préparation

Laver les aubergines et supprimer les extrémités.  
Fendre en deux les aubergines et les inciser à l'intérieur.  
Saler et ajouter du curry si vous aimez.  
Introduire les gousses d'ail coupées en quatre dans les incisions.  
Arroser les aubergines d'huile d'olive.  
Envelopper les aubergines de papier aluminium.  
Mettre dans un four chaud à 170°C pendant 60 minutes.  
Retirer les papillotes du feu et les ouvrir.  
Extraire la pulpe cuite des aubergines et la malaxer grossièrement.  
Poivrer au moulin.  
Laisser refroidir et déguster !

### Conseils

Vous pouvez servir votre caviar sur des toasts de pain grillé ou l'utiliser pour la confection d'un Tian.  
Vous pouvez ajouter de l'huile de sésame et ajouter quelques épices, c'est vraiment très bon !  
On peut conserver le caviar d'aubergine quelques jours au réfrigérateur en le couvrant d'huile d'olive.

