

INGRÉDIENTS

2-3 aubergines
2 c. à s. tahini (purée de sésame)
2 c. à s. huile d'olive
1/2 citron
1 gousse ail
sel, poivre



Idéal pour les pique-niques!



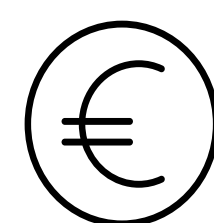
Facile



6 personnes



30 minutes de cuisson
10 minutes de préparation
2h de repos



0,69 €/100g avec des ingrédients
biologiques

PRÉPARATION

1. Lavez les aubergines et coupez-les en deux. Quadrillez la chair à l'aide d'un couteau. Enfournez pendant 30 minutes à 200°C afin que la chair se détache facilement de la peau.
2. Épluchez une gousse d'ail, et pressez 1/2 citron.
3. À l'aide d'une cuillère, récupérez la chair des aubergines dans un bol. Ajoutez-y la gousse d'ail, le jus de citron, et le tahini. Mixez par pulsation jusqu'à ce que le mélange soit lisse et assaisonnez.
4. Réservez au frais. Servez le caviar d'aubergines parsemé de graines de sésame et d'un filet d'huile d'olive.

CONSERVATION

Le caviar d'aubergines se conserve 4 jours. Il est possible de le congeler par pot, et le sortir la veille.

IL EN RESTE?

Vous avez fait trop de caviar d'aubergines? Faites-en des chaussons ou tartinez le fond d'une tarte aux légumes.